

## L ENTREMETS FRAISE VANILLE (VERSION 2)

### La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/entremets-fraise-vanille-2/>

Même entremets que la 'version 1', avec une présentation différente en chocolat velours

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets,

### Ingrédients

#### **Pour un entremets de 18 cm de diamètre (moule Universo de Silikomart)**

\*Mousse

500 grammes de Mousse de Fraise Pour la recette, voir ICI

70 grammes de Fraises

\*Insert vanille

250 grammes de Crèmeux Vanille Pour la recette, voir ICI

\*Biscuit

1 Biscuit Amande Pour les recettes, voir ICI

\*Décoration

du Chocolat Blanc

des Fraises

\*Spray Velours, Flochage

du Flochage Pour la recette, voir ICI. Couleur rouge

#### **Pour un entremets de 16 cm de diamètre**

\*Mousse

395 grammes de Mousse de Fraise Pour la recette, voir ICI

55,3 grammes de Fraises

\*Insert vanille

197,5 grammes de Crèmeux Vanille Pour la recette, voir ICI

\*Biscuit

1 Biscuit Amande Pour les recettes, voir ICI

\*Décoration

du Chocolat Blanc

des Fraises

\*Spray Velours, Flochage

## L ENTREMETS FRAISE VANILLE (VERSION 2)

du Flocage Pour la recette, voir ICI. Couleur rouge

### **Pour un entremets de 20 cm de diamètre**

\*Mousse

617,2 grammes de Mousse de Fraise Pour la recette, voir ICI

86,4 grammes de Fraises

\*Insert vanille

308,6 grammes de Crèmeux Vanille Pour la recette, voir ICI

\*Biscuit

1 Biscuit Amande Pour les recettes, voir ICI

\*Décoration

du Chocolat Blanc

des Fraises

\*Spray Velours, Flocage

du Flocage Pour la recette, voir ICI. Couleur rouge

### **Pour un entremets de 22 cm de diamètre**

\*Mousse

746,9 grammes de Mousse de Fraise Pour la recette, voir ICI

104,5 grammes de Fraises

\*Insert vanille

373,4 grammes de Crèmeux Vanille Pour la recette, voir ICI

\*Biscuit

1 Biscuit Amande Pour les recettes, voir ICI

\*Décoration

du Chocolat Blanc

des Fraises

\*Spray Velours, Flocage

du Flocage Pour la recette, voir ICI. Couleur rouge

## Instructions

### **L'insert Crèmeux Vanille**

1. Préparer le Crèmeux Vanille (250 g)
2. La recette est ICI
3. Pour le choix du moule : Prendre un moule qui mesure 2 cm de moins que le moule ou on va monter l'entremets. Par exemple - Si vous comptez prendre le moule "Universo" de Silikomart (comme c'est mon cas), vu que le moule fait 18 cm de diamètre, il faudra couler le Crèmeux Vanille dans un moule qui mesure 16 cm de diamètre
4. Egalement, je vous conseille de prendre un moule en silicone. Ces moules permettent de

## L ENTREMETS FRAISE VANILLE (VERSION 2)

démouler facilement la crème congelée

5. Verser dans un moule et filmer au contact avec un film alimentaire étirable

6. Placer au congélateur pendant au moins 4 heures afin de durcir la crème avant le démoulage, idéalement une nuit

### Le Biscuit

7. Préparer le Biscuit Amande

8. Les recettes sont ICI

9. Pour cette recette, j'ai choisi ce biscuit, ICI

10. Envelopper avec du film alimentaire étirable et réserver au frais jusqu'à utilisation

### La mousse Fraise

11. Le jour même ou vous allez monter l'entremets, préparer la Mousse de Fraise (500 g)

12. La recette est ICI

### Le Montage

13. Une fois la Mousse de Fraise (500 g) réalisée, il faut passer aussitôt au montage : cette mousse ne peut pas être réalisée en avance !

14. J'ai utilisé le moule "Silikomart Universo" : Pour acheter en ligne, c'est ICI

15. Pour ce montage, on dit qu'on fait un "montage à l'envers", c'est à dire qu'on commence par le sommet de l'entremets, et qu'on finit par le "dessous" (le biscuit). Ceci a plusieurs avantages, notamment le fait que le sommet de l'entremets sera parfaitement lisse

16. Déposer une partie de la Mousse de Fraise (500 g)

17. Faire remonter la mousse sur les bords, à l'aide d'une spatule coudée ou d'une maryse

18. Découper les Fraises (70 g) en dés et en placer une moitié (35 g), à enfoncer dans la mousse : j'aime ajouter des vrais morceaux de fruits

19. Sortir le Crémeux Vanille du congélateur : il doit être dur à présent

20. Démouler

21. Enfoncer ce Crémeux Vanille. Ne pas juste poser ! Il faut enfoncer légèrement afin de faire remonter la mousse sur les cotés et ainsi d'éviter les bulles d'air

22. Couvrir de Mousse de Fraise

23. Verser et enfoncer la moitié restante des Fraises coupées (35 g)

24. Une fois le Biscuit Amande cuit et refroidi, découper 1 cercle de biscuit, de 1 cm de diamètre de moins que le diamètre de l'entremets : j'utilise un cercle à pâtisserie

25. En option, vous pouvez imbiber le disque de Sirop à 30 (ICI) à l'aide d'un pinceau de cuisine : c'est optionnel

26. Poser le disque au dessus de la mousse, et enfoncer légèrement

27. L'entremets est monté !

### Congélation

28. Il faut maintenant congeler l'entremets minimum 6 heures afin qu'il devienne dur (Envelopper avec du film alimentaire étirable)

29. Ce temps est nécessaire afin qu'on puisse le démouler d'une part, et d'autre part qu'on puisse le

## L ENTREMETS FRAISE VANILLE (VERSION 2)

"glacer" avec le glaçage miroir

### **Le Flocage, Effet velours**

30. Pour cette "version 2", on va utiliser la technique du flocage. Le flocage est une technique qui va permettre l'effet velours

31. Une fois que l'entremets est bien congelé, vous pouvez passer au flocage, détails ICI. Choisir une couleur rouge en ajoutant du colorant rouge comestible à votre appareil à flocage

32. Procéder au flocage : La recette est ICI

33. Pour voir toutes les Techniques de flocage : voir ICI

34. Dans mon article, vous verrez plusieurs techniques, de la plus simple à celles de professionnels

### **Décoration**

35. Afin de faire la décoration, vous aurez besoin de chocolat tempéré. Le chocolat tempéré permet de créer des formes qui ne "fondent pas" à température ambiante

36. Pour cela, j'ai utilisé du Chocolat Blanc, à tempérer, que j'ai détaillé en coeurs à l'aide d'emporte-pièces "coeur"

### **Températion de l'entremets**

37. Après le flocage, réserver l'entremets au frais pendant 4 heures : Il va se décongeler lentement

38. Après 4 heures, l'entremets (placé au frais) devrait être décongelé

39. Une fois l'entremets décongelé, il suffit d'enfoncer la décoration en chocolat et de poser des fraises

40. Réserver au frais jusqu'à la dégustation