

# Entremets Mûre Sauvage (Suggestion par DGF)

Date : 24/05/21

Auteur : Emmanuel Delmont PLP Pâtissier, lycée Jules Le Cesne Le Havre - Académie de Normandie

Type de plat : Dessert

## Descriptif :

Biscuit au chocolat garni de mousse chocolat, de marmelade de mûre et glacé. Décoration libre. Cet entremets peut être réalisé en cadre pour plusieurs convives ou individuellement.

**Apport nutritionnel :** Glucides, lipides, vitamines A, C, D, B12, B2, B3, fer, manganèse, calcium et antioxydants. L'apport nutritionnel est important ; il est dû à la présence conséquente de chocolat, de crème, de jaunes d'œufs et de sucre.

## Pour 8 couverts :

### B.O.F

- Oeuf extra frais Cal 65-70 : 1 Pièce (0.15 / Pièce)
- Beurre : 0.128 Kg (5.56 / Kg)
- Oeuf (jaune) Cal 65-70 : 3 Pièce (0.04 / Pièce)
- Crème UHT liquide supérieure 35% Président Pro : 0.2 litre (2.85 / litre)

### Économat

- Sucre semoule : 0.137 Kg (1.16 / Kg)
- Trimoline ou sucre inverti (ou remplacer par du miel) : 0.08 Kg (5.12 / Kg)
- Agar agar (poudre) : 0.004 Kg (56.64 / Kg)
- Chocolat de couverture 64% : 0.065 Kg (10.6 / Kg)
- Purée de mûres DGF Cœur sauvage : 0.28 Kg (10.9 / Kg)
- Gélatine feuille 180 bloom : 2 gramme (0.03 / gramme)
- Sucre semoule : 0.13 Kg (1.16 / Kg)
- Mûres surgelées : 0.166 Kg (8.9 / Kg)
- Chocolat de couverture noir 55%-DGF : 0.05 Kg (10.78 / Kg)
- Farine : 0.037 Kg (0.95 / Kg)
- Chocolat de couverture lait Sao Tomé 39%-DGF : 0.05 Kg (11.6 / Kg)
- Féculé de pomme de terre : 0.012 Kg (1.62 / Kg)
- Arôme naturel lavande Patisdécor : 0.5 centilitre (1.2 / centilitre)

Prix des produits : 9.74



**Dressage :** Le dressage à l'assiette est réalisé par les élèves de mention complémentaire, avec leur production.

## Étapes et techniques

### 1. Biscuit chocolat

- [Réaliser les pesées](#)
- [Cuire le beurre noisette](#)
- Fondre le chocolat à 50°C
- Réaliser le biscuit chocolat
- Cuire au four à 160°C

### 2. Marmelade de mûres

- [Réaliser les pesées](#)
- Faire la marmelade de mûres

### 3. Mousse chocolat

- [Faire les pesées](#)
- [Réaliser la crème anglaise](#)
- [Réaliser la mousse chocolat de l'entremets mûre](#)

### 4. Glaçage chocolat

- [Réaliser les pesées](#)
- [Réaliser la glaçage chocolat de l'entremets mûre](#)

### 5. Pâte de fruit à la mûre

- [Réaliser les pesées](#)
- Réaliser la pâte de fruit à la mûre
- Refroidir
- Détailler
- [Dresser les entremets à la mûre](#)