sh coffee

Ingredients
pain de gênes
90g de beurre
90g de poudre d'amande
80g de sucre
3 oeufs
40g de farine
Crèmeux au café
2 jaunes d'oeuf
30g de sucre
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
1cuillère à café de café en poudre
50g de chocolat au lait
1.5feuille de gélatine
Mousse au baileys
4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
200g de lait entier
100g de baileys
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Pain de gênes

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre jusqu' obtenir un mlange mousseux.

Ajouter la poudre d'amande, puis incorporer les oeufs 1 1.

Verser la farine et mlanger jusqu' ce que la prparation soit homogne.

Enfourner pour environ 30 minutes

Crémeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait,la crme, le chocolat etla poudre de caf.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse au Baileys

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemblele lait et le baileys

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Montage l'endroit : filmer votre cercle de 20cm y mettre un rhodod, au milieu y mettre le pain de gnes, verser la moiti de la mousse au Baileys,puis poser le crmeux congel au centre, verser le reste de la mousse et mettre au conglateur pour la nuit pour pouvoir le glacer le lendemain.