eleine et nutella

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux nutella
2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
60g de nutella
1.5feuille de gélatine
Mousse aux madeleines
4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
1/2cuillère à café d'arôme d'amande
85g de madeleines
3.5feuilles de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
225g de sucre
75g d'eau
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Crémeux nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

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.

Puis incorporez le nutella.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle de 18cm muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse aux madeleines

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemblele lait et l'arme

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

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

A l'aide d'un mixeur plongeant mixer un peu la prparation.

Laisser un peu refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle sucre 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

Dans le cercle de 20cm mettre le biscuit joconde, verser la moiti de la mousse la madeleine, poser le crmeux nutella puis mettre le reste dela mousse, et placer au conglateur toute la nuit.