



Entremet au nutella (halloween)

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

100g de beurre
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de sucre
90g de farine
15g de cacao non sucré

Crèmeux chocolat blanc (pour les dessins)

110g de crème liquide entière
100g de lait
100g de chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf
1.5 feuilles de gélatine
des colorants

Mousse au nutella

4 jaunes d'oeuf
20g de sucre
50g de chocolat au lait
120g de nutella
300g de lait
300g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine

Nappage neutre

200g d'eau
200g de sucre
5 feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et démouler.

Parer un peu le tour pour que cela rentre facilement dans le moule lors du montage.

Crèmeux chocolat blanc

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Séparer le crémeux dans des ramequins et les colorer comme vous aimez

Verser délicatement la préparation dans les empreintes en faisant figer au congélateur à chaque empreinte sinon tout se mélangera

Les dernières empreintes : le nez, les yeux et la bouche se font après le démoulage, les cavités étant dans l'autre sens

Mousse au nutella

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre et le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Mettre le nutella et le chocolat au lait en morceaux 40s/vitesse 2.5

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Nappage neutre

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4min30/98°C/vitesse 1

Ajouter la gélatine éssorée 10s/vitesse 3.5

Le nappage se coule sur l'entremet à 29°C !!!

Montage

Une fois que les empreintes sont toutes faites et figées, verser la mousse au nutella et finissez en positionnant le gâteau.

Mettre au congélateur 8h

Démouler l'entremet, remplir le reste des cavités avec du crémeux et remettre à figer au congélateur.

Napper l'entremet congelé avec le nappage neutre à 30°C

ASTUCE
