



Le Cappuccino

Ingredients

Biscuit madeleine

40g de lait
 100g de farine
 100g de beurre
 100g de sucre
 6g de levure chimique
 2 oeufs

Crèmeux au café

100g de lait
 110g de crème liquide entière
 2 jaunes d'oeuf
 50g de chocolat au lait
 30g de sucre
 1 cuillère à café de café en poudre
 1.5 feuille de gélatine

Mousse au lait

4 jaunes d'oeuf
 300g de lait concentré non sucré
 2 cuillères à soupe de lait demi-écrémé en poudre
 70g de sucre
 300g de crème liquide entière
 4 feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
 225g de sucre
 150g de chocolat au lait
 100g de lait concentré non sucré
 5 feuilles de gélatine

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Crèmeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le chocolat et la poudre de café.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

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

Mousse au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait concentré et la poudre de lait

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

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

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

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le cercle de 20cm filmé et muni d'un rhodoïd verser la moitié de la mousse de lait

Poser le crèmeux café congelé

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit madeleine

Laisser au congélateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain
