



Royal au chocolat au lait

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de sucre

Croustillant au nutella

20g de chocolat blanc
30g de gavottes
80g de nutella

Mousse chocolat au lait

4 jaunes d'oeuf
340g de lait
400g de crème liquide entière
40g de sucre
3feuilles de gélatine
160g de chocolat au lait

Glaçage miroir au cacao

75g d'eau
210g de sucre
145g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
70g de cacao non sucré
du colorant noir

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 découper 2 gâteaux à la taille des moules

Croustillant au nutella

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le nutella, puis les gavottes préalablement hâchées et mélanger

Etaler la préparation sur les gâteaux et mettre au congélateur pour 1h

Mousse chocolat au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

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

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 au cacao

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le colorant 4 minutes/100°C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao et la crème 20s/vitesse 3

Mettre la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Verser sur l'entremet à 30°C

Montage

Verser toute la mousse dans les 2 moules

Puis poser dans chaque moule le gâteau congelé

Mettre une nuit au congélateur

Le lendemain floquer l'un en blanc et glacer l'autre en noir
