



Entremet Dulcey et vanille

Ingredients

Génoise au cacao

4 oeufs
110g de sucre
15g de cacao non sucré
105g de farine

Namelaka au Dulcey

85g de chocolat dulcey
50g de lait
1/2feuille de gélatine
100g de crème liquide entière

Mousse vanille

4 oeufs
300g de lait
250g de crème liquide entière
50g de sucre
3feuilles de gélatine
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à soupe d'arôme vanille

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
5feuilles de gélatine
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
du colorant

Génoise au cacao

Préchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger la maryse si besoin.

Étaler sur une plaque génoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et découper l'aide d'emporte-pices

Namelaka Dulcey

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le lait et chocolat en morceaux 3 minutes/80C/vitesse 1.5

Verser la crème 20s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essore 10s/vitesse 3

Verser dans le moule insérer

Mettre au conglateur 3h

Mousse vanille

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, le sucre vanillé et l'arôme vanille 6min/80C/vitesse 2.

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

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crème liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Dans le moule verser une moitié de mousse

Ensuite disposer l'insert congelé

Recouvrir de mousse et pour finir déposer la ganache au cacao

Mettre au conglateur une nuit avant de pouvoir glacer
