Entremet chocolat noir et coco

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
2 oeufs
100g de sucre
85g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
100g de beurre
15g de cacao non sucré
Namelaka coco
80g de lait de coco
120g de crème liquide entière
3,5g de glucose
10g de noix de coco râpée
115g de chocolat blanc
2,5g de gélatine
Mousse au chocolat noir
3 jaunes d'oeuf
200g de lait
70g de chocolat noir
2,5feuilles de gélatine
40g de sucre
220g de crème liquide entière
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

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

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

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte picer un cercle de 16cm

Namelaka coco

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait de coco avec le glucose

Hors du feu incorporer la glatine

Ajouter le chocolat blanc en morceau, attendre quelques secondes et mulsionner

Mettre la coco rpe, la crme liquide, mixer et passer au chinois

Verser dans le cercle de 16 cm pralablement film

Mettre 3h au congateur

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le chocolat etle lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser 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 de l'eau

Dans le bol mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crme liquideet le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Verser l'intrieur du moule 2/3 de mousse

Positionner le namelaka coco congel

Mettre le reste de la mousse et poser le biscuit madeleine au cacao

Laisser une nuit entire au conglateur pour pouvoir le glacer