



Entremet chocolat noir et coco

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

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

Namelaka coco

80g de lait de coco
10g de noix de coco râpée
3,5g de glucose
115g de chocolat blanc
120g de crème liquide entière
2,5g de gélatine

Mousse au chocolat noir

3 jaunes d'oeuf
200g de lait
70g de chocolat noir
40g de sucre
220g de crème liquide entière
2,5 feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

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

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

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

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

Namelaka coco

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait de coco avec le glucose

Hors du feu incorporer la gélatine

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

Mettre la coco râpée, la crème liquide, mixer et passer au chinois

Verser dans le cercle de 16 cm préalablement filmé

Mettre 3h au congélateur

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et le chocolat

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

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 sans glucose

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 la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

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

Montage

Verser à l'intérieur du moule 2/3 de mousse

Positionner le namelaka coco congelé

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

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir le glacer
