



Entremet café et Dulcey

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
6cuillères à café de pralin feuilleté

Crèmeux ncafé

2 jaunes d'oeuf
80g de lait
80g de crème liquide entière
20g de sucre
2g de gélatine
1cuillère à café de café soluble

Mousse Dulcey

2 jaunes d'oeuf
150g de lait
150g de crème liquide entière
30g de sucre
70g de chocolat dulcey
3g 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.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-pièces 6 ronds à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Crèmeux café

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème 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 moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et le chocolat Dulcey

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.

Montage

Dans le moule verser de la mousse Dulcey jusqu'à la moitié

Poser le crémeux café congelé

Recouvrir de mousse

Puis déposer le bisuit en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué avec un spray velours et mis du chocolat fondu en stylo
