



Entremet café et Dulcey au thermomix

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux café

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

Mousse Dulcey

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

Biscuit madeleine

Préchauffer le four 180C

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

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

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer 6 ronds 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 gelatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crème et le café 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essore 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un moule insérer et mettre au congélateur 3h

Mousse Dulcey

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

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

Ajouter la gelatine 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.

Montage

Dans le moule verser de la mousse Dulcey jusqu' la moiti

Poser le crmeux caf congel

Recouvrir de mousse

Puis dposer le bisuit en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

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