



Entremet vanille et chocolat TM

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux chocolat noir

1 jaune d'oeuf
 50g de lait
 55g de crème liquide entière
 20g de sucre
 35g de chocolat noir
 2g de gélatine

Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf
 40g de sucre
 200g de lait
 220g de crème liquide entière
 4g de gélatine
 1cuillère à café d'arôme vanille
 1cuillère à café de poudre de vanille

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/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 à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-piécier 6 carrés à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

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

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 vanille jusqu'à la moitié

Poser le crémeux chocolat noir congelé

Recouvrir de mousse

Puis déposer le bisuit en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué avec du spray velours
