



Entremet chocolat, tonka et vanille

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
6g de levure chimique

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de pâte praliné

Crèmeux chocolat noir et tonka

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
40g de sucre
70g de chocolat noir
1/2ème de tonka
3g de gélatine

Mousse à la vanille

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

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
9g de gélatine
du colorant

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 dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm



Entremet chocolat, tonka et vanille

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Crémeux chocolat noir et tonka

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème, la 1/2 fève de tonka râpée et le chocolat noir.

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 à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille

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 les 2/3 de la mousse vanille

Poser l'insert chocolat noir/tonka

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur



Entremet chocolat, tonka et vanille

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.

