



Entremet au nutella (halloween)

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

100g de beurre

40g de lait

2 oeufs

6g de levure chimique

100g de sucre

90g de farine

15g de cacao non sucré

Crèmeux chocolat blanc (pour les dessins)

110g de crème liquide entière

100g de lait

100g de chocolat blanc

2 jaunes d'oeuf

1.5 feuilles de gélatine

des colorants

Mousse au nutella

4 jaunes d'oeuf

20g de sucre

50g de chocolat au lait

120g de nutella

300g de lait

300g de crème liquide entière

4 feuilles de gélatine

Nappage neutre

200g d'eau

200g de sucre

5 feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four 180C

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

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

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et démouler.

Parer un peu le tour pour que cela rentre facilement dans le moule lors du montage.

Crèmeux chocolat blanc

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille 6 minutes/80C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Sparer le crmeux dans des ramequins et les colorer comme vous aimez

Verser dlicatement la prparation dans les empreintes en faisant figer au conglateur chaque empreinte sinon tout se mlangera

Les dernires empreintes : le nez, les yeux et la bouche se font aprs le dmoulage, les cavits tant dans l'autre sens

Mousse au nutella

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

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

Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Mettre le nutella et le chocolat au lait en morceaux 40s/vitesse 2.5

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Nappage neutre

Mettre tremper la gelatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4min30/98C/vitesse 1

Ajouter la gelatine ssore 10s/vitesse 3.5

Le nappage se coule sur l'entremet 29C !!!

Montage

Une fois que les empreintes sont toutes faites et figes, verser la mousse au nutella et finissez en positionnant le gteau.

Mettre au conglateur 8h

Dmouler l'entremet, remplir le reste des cavits avec du crmeux et remettre figer au conglateur.

Napper l'entremet congel avec le nappage neutre 30C

ASTUCE
