



trement chocolat et pistache

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
100g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux au chocolat au lait

100g de lait
2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
80g de chocolat au lait
1,5feuille de gélatine

Mousse à la pistache

2 jaunes d'oeuf
130g de lait
130g de crème liquide entière
60g de pâte à pistache
15g de sucre
1feuille de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlangé double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte picer la taille du moule

Crèmeux chocolat au lait

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme.

Battre les jaunes, verser le mlangé crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine ssore hors du feu.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un contenant sur 1cm d'paisseur et mettre au conglateur 3h pour pouvoir emporte-picer la taille du moule

Mousse à la pistache

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la gelatine ssore hors du feu ainsi que la pte pistache.

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' 103C.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la gelatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crmeux congel puis complter avec un peu de mousse et mettre au conglateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets conglés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

Ne jetez pas le reste de glaçage cela se congèle sans soucis
