



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

Préchauffer le four à 180°C

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

Incorporez la farine.

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

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

Crèmeux chocolat au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes, 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.

Puis incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un contenant sur 1cm d'épaisseur et mettre au congélateur 3h pour pouvoir emporte-piècer à la taille du moule

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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 ainsi que la pâte à pistache.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

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

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crémeux congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

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

ASTUCE

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