Entremet popcorn et caramel beurre salé

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
40g de lait
6g de levure chimique
Croustillant praliné
20g de chocolat blanc
80g de pâte praliné
30g de gavottes
Crémeux caramel beurre salé
2 jaunes d'oeuf
150g de crème liquide entière
80g de caramel beurre salé
1feuille de gélatine
Mousse au popcorn
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
300g de crème liquide entière
60g de sucre
2feuilles de gélatine
80g de popcorn
Glaçage miroir sans glucose
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
75g d'eau
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

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

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

Verser la pte sur une plaque gnoise, taler sur une moiti

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper un coeur la taille du moule

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter les 40g de pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit en forme de coeur et mettre au conglateur 1h

Crémeux caramel beurre salé

- Pour un cercle de 14cm-

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le caramel, les jaunes d'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Verser la prparation dans le cercle pralablement film

Mettre au conglateur 3h

Mousse au popcorn

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6minutes/80C/vitesse 2

Pendant ce temps prparer les popcorn, j'ai utilis du popcorn au micro ondeet mettre de ct

Ajouter les popcorn clats (pas les grains restant) 12s/vitesse 7

Verser la prparation dans un contenant avec couvercle et laisser infuser toute une nuit

Le lendemain mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Rchauffer la prparation

Y ajouter la glatine ssore, bien mlanger et la passer au chinois pour enlever un maximum de rsidus

Laisser refroidir

Monter lacrme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse

Dposer l'insert congel

Verser le reste de la mousse

Pour terminer positionner le biscuit/croustillant congel

Mettre au conglateur une nuit

Le reste de glaçage miroir se congèle très bien et pourra être utilisé pour un autre entremet
title="yes" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr