



## leine et nutella

### Ingredients

#### Biscuit joconde

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

#### Crèmeux nutella

2 jaunes d'oeuf  
100g de lait entier  
110g de crème liquide entière  
20g de sucre  
60g de nutella  
1.5feuille de gélatine

#### Mousse à la madeleine

4 jaunes d'oeuf  
50g de sucre  
300g de lait entier  
300g de crème liquide entière  
1/2cuillère à café d'arôme d'amande  
85g de madeleines  
3.5feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

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

### Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

### Crèmeux nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore, le nutella et mettre 20s/vitesse3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle de 18cm muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

### Mousse à la madeleine

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et l'arôme d'amande 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la gelatine essorée et mettre 20s/vitesse 3, puis ajouter les madeleines 20s/vitesse 6

Laisser refroidir.

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

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

---

### Glaçage miroir sans glucose

Faire tremper les feuilles de gelatine dans l'eau

Mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congelé

---

### Montage