



Entremet gianduja et noisette

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique

Croustillant gianduja

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
40g de gianduja

Crèmeux gianduja

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
100g de crème liquide entière
60g de gianduja
1,5 feuille de gélatine
20g de sucre

Mousse à la noisette

4 oeufs
260g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pâte de noisettes
3 feuilles de gélatine
40g de sucre

Glaçage miroir sans glucose

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

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper à l'aide d'un cercle de 14cm

Pour les restes de gâteau faire des magnums cakes



Entremet gianduja et noisette

Croustillant gianduja

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le gianduja, puis les $\circ$ pes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Crèmeux gianduja

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le gianduja et la crème.

Battre les jaunes et le sucre, 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.

Laisser refroidir, puis verser le crèmeux dans le cercle de 14cm et mettre au congélateur 2h

Mousse à la noisette

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 de noisette

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 ébullition.

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.



Entremet gianduja et noisette

Montage

Verser la moitié de la mousse dans le moule

Déposer l'insert congelé

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le biscuit

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir glacer