



Entremet Dulcey, passion et mangue

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
100g de beurre
40g de lait
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
6cuillères à café de pralin feuilleté

Compotée mangue et passion

90g de purée de passion et mangue
0,9g de gélatine

Ganache montée Dulcey

475g de crème liquide entière
120g de chocolat dulcey
3,5g de gélatine

Glaçage miroir Dulcey sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
100g de crème liquide entière
150g de chocolat dulcey
4,5feuilles de gélatine

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 emporte-piécier 6 ronds à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Compotée mangue et passion

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de mangue et passion

Incorporer, hors du feu, la gélatine essorée

Verser la préparation dans un moule à insert (il en faut 6)

Mettre au congélateur 3h



Entremet Dulcey, passion et mangue

Ganache montée Dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 150g de crème liquide

Hors du feu incorporer la gélatine essorée

Verser la crème chaude sur le chocolat Dulcey et émulsionner

Ajouter le reste de la crème liquide, mélanger et mettre au frais une nuit

Le lendemain, à l'aide d'un batteur électrique, monter la crème en ganache

Glaçage miroir Dulcey 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 la crème liquide

Laisser refroidir à 29°C pour glacer sur l'entremet congelé

Montage

Dans le moule verser une moitié de mousse

Ensuite disposer l'insert congelé

Recouvrir de mousse et pour finir déposer le biscuit congelé

Mettre au congélateur une nuit avant de pouvoir le démouler et le glacer