Entremet café et Dulcey au thermomix

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
6g de levure chimique
6cuillères à café de pralin feuilleté
Crémeux café
2 jaunes d'oeuf
80g de lait
80g de crème liquide entière
2g de gélatine
20g de sucre
1cuillère à café de café soluble
Mousse Dulcey
2 jaunes d'oeuf
150g de lait
30g de sucre
150g de crème liquide entière
70g de chocolat dulcey
3g de gélatine

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 sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer 6 ronds la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillre de pralin feuillet

Mettre au conglateur 1h

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Crémeux café

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crme et le caf 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un moule insert et mettre au conglateur 3h

Mousse Dulcey

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et le chocolat Dulcey 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser de la mousse Dulcey jusqu' la moiti

Poser le crmeux caf congel

Recouvrir de mousse

Puis dposer le bisuit en appuyant lgremet

Mettre au conglateur une nuit

Pour la finition j'ai floqu avec un spray velours et mis du chocolat fondu en stylo