



Entremet vanille et chocolat TM

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux chocolat noir

1 jaune d'oeuf
50g de lait
55g de crème liquide entière
20g de sucre
35g de chocolat noir
2g de gélatine

Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf
40g de sucre
200g de lait
220g de crème liquide entière
4g de gélatine
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/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 à gâteaux

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-pièces 6 carrés à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Crèmeux chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la crème et le chocolat 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

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

Montage

Dans le moule verser de la mousse vanille jusqu'à la moitié

Poser le crémeux chocolat noir congelé

Recouvrir de mousse

Puis déposer le bisuit en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué avec du spray velours
