



Entremet chocolat, tonka et vanille TM

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Croustillant praliné

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de pâte praliné

Crèmeux chocolat noir et tonka

2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
40g de sucre
70g de chocolat noir
1/2fève de tonka
3g de gélatine

Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf
200g de lait
40g de sucre
220g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille
5g de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
9g de gélatine
du colorant

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 dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm



Entremet chocolat, tonka et vanille TM

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

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

Crémeux chocolat noir et tonka

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la crème, la 1/2 fève de tonka râpée 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 à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie en 3 fois

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse vanille

Poser l'insert chocolat noir/tonka

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crème liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé



Entremet chocolat, tonka et vanille TM
