



ement chocolat et vanille

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
50g de poudre d'amande
100g de farine
100g de sucre

Crèmeux vanille

2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
1.5feuille de gélatine

Mousse au chocolat noir

4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
300g de lait entier
120g de chocolat noir
350g de crème liquide entière
2.5feuilles de gélatine

Glaçage miroir

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

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Crèmeux vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème, l'arôme vanille et le sachet de sucre vanillé.

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 dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au congélateur 3h

Mousse au chocolat noir

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.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

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

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose 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.

Montage

Montage à l'envers :

Verser la moitié de la mousse au chocolat, disposer l'insert à la vanille puis le reste de la mousse et enfin le biscuit

Mettre toute la nuit au congélateur pour pouvoir glacer.
