La toile (halloween)

Ingredients
Biscuit madeleine
3 oeufs
150g de beurre
60g de lait
9g de levure chimique
150g de farine
du colorant
150g de sucre
Chantilly au nutella
140g de mascarpone
220g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de nutella
Nappage au chocolat
80g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
70g de beurre
Glace royale
3cuillères à café de crème liquide entière
40g de sucre glace

Biscuit madeleine

-Pour un moule de 18cm -

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, le colorant et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 20 minutes

Laisser refroidir et couper en 2 dans l'épaisseur

Chantilly au nutella

A l'aide d'un batteur monter la crème et le mascarpone en chantilly et sur la fin ajouter le nutella

Mettre en poche et en garnir une moitié de gâteau, puis recouvrir de la seconde moitié.

Nappage au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et le beurre au bain marie.

Laisser un peu refroidir avant de napper le gâteau

Glaçage royal

Mélanger bien ensemble le sucre glace et la crème pour obtenir une texture bien lisse.

Verser dans un cornet ou une poche et dessiner la toile sur le nappage

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

La toile (halloween)

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr