tremet chocolat et pistache

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux au chocolat au lait
100g de lait
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat au lait
1,5feuille de gélatine
Mousse à la pistache
2 jaunes d'oeuf
15g de sucre
130g de lait
130g de crème liquide entière
60g de pâte à pistache
1feuille de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

Crémeux chocolat au lait

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un contenant sur 1cm d'épaisseur et mettre au congélateur 3h pour pouvoir emporte-piécer à la taille du moule

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pâte à pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

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

Glaçage miroir sans glucose

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 le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crémeux congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

Ne jetez pas le reste de glaçage cela se congèle sans soucis