Entremet gianduja et noisette

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Crémeux gianduja
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
100g de crème liquide entière
60g de gianduja
20g de sucre
1,5feuille de gélatine
Mousse à la noisette
4 jaunes d'oeuf
260g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pâte de noisettes
3feuilles de gélatine
40g de sucre
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
Croustillant gianduja
20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
40g de gianduja

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 génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper à l'aide d'un cercle de 14cm

Pour les restes de gâteau faîtes des magnums cakes

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

Entremet gianduja et noisette

Croustillant gianduja

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le gianduja, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

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

Crémeux gianduja

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

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

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

Verser le crémeux dans le cercle de 14cm et mettre au congélateur 2h

Mousse à la noisette

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'?ufs, le sucre, le lait et la pâte de noisette 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.

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 le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser la moitié de la mousse dans le moule

Déposer l'insert congelé

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le biscuit

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir glacer

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

Entremet gianduja et noisette

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