



Entremet Dulcey et vanille

Ingredients

Génoise au cacao

4 oeufs
105g de farine
110g de sucre
15g de cacao non sucré

Namelaka Dulcey

85g de chocolat dulcey
100g de crème liquide entière
1/2 feuille de gélatine
50g de lait

Mousse vanille

4 jaunes d'oeuf
300g de lait
250g de crème liquide entière
1 cuillère à soupe d'arôme vanille
1 sachet de sucre vanillé
50g de sucre
3 feuilles de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

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

Génoise au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et le cacao délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étaler sur une plaque à génoise et enfourner 12 minutes.

Laisser refroidir et découper à l'aide d'emporte-pièces

Namelaka Dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait et le chocolat (pas trop fort) jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu

Hors du feu ajouter la crème et la gélatine essorée, bien mélanger

Verser dans le moule à insert

Mettre au congélateur 3h



Entremet Dulcey et vanille

Mousse vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le sucre vanillé et l'arôme vanille.

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.

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 l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre 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 la crème liquide et le colorant

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé

Montage

Dans le moule verser une moitié de mousse

Ensuite disposer l'insert congelé

Recouvrir de mousse et pour finir déposer la génoise au cacao

Mettre au congélateur une nuit avant de pouvoir glacer