Entremet vanille et sésame noir

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique
Croustillant au sésame noir
30g de chocolat blanc
30g de crêpes dentelles
60g de praliné au sésame noir
Crémeux au sésame noir
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné au sésame noir
1,5feuille de gélatine
Mousse à la vanille
4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
1cuillère à soupe d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

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 18cm

Pour les restes de gâteau faîtes des magnums cake

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

Entremet vanille et sésame noir

Croustillant au sésame noir

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le praliné au sésame noir, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

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

Crémeux au sésame noir

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

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

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

Verser le crémeux dans le cercle de 18cm et mettre au congélateur 2h

Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arôme de vanille 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 la crème liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Filmer un cercle de 20cm et le munir d'un rhodoïd

Verser à l'intérieur 2/3 de mousse

Positionner le crémeux sésame noir

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

Entremet vanille et sésame noir

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