



sh coffee

Ingredients

Crèmeux au café

2 jaunes d'oeuf
30g de sucre
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
1 cuillère à café de café en poudre
50g de chocolat au lait
1.5 feuille de gélatine

Pain de gènes

90g de beurre
80g de sucre
90g de poudre d'amande
3 oeufs
40g de farine

Mousse au baileys

4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
200g de lait entier
100g de baileys
300g de crème liquide entière
4 feuilles de gélatine

Glaçage miroir

150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
75g d'eau
100g de lait concentré non sucré
5 feuilles de gélatine
du colorant

Crèmeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Inser le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crme et le caf 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essore, le chocolat et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Pain de gènes

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 10s/vitesse 3

Ajouter le fouet, la poudre d'amande 5minutes/vitesse 4 en ajoutant les oeufs 1 1

Verser la farine et incorporer la maryse

Enfourner pour environ 30 minutes

Mousse au baileys

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et le Baileys 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la gelatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre l'eau, le sucre et le glucose chauffer 5min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congelé

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Montage l'endroit : filmer votre cercle de 20cm y mettre un rhodod, au milieu y mettre le pain de gâteaux, verser la moitié de la mousse au Baileys, puis poser la crème au centre, verser le reste de la mousse et mettre au congélateur pour la nuit pour pouvoir le glacer le lendemain.
