emet chocolat et vanille

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 b cs d'oeufs
80 e poudre d'amande
e sucre glace
de farine
g de sucre
Crémeux vanille
2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
1.5feuille de gélatine
Mousse au chocolat
4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
300g de lait entier
120g de chocolat noir
300g de crème liquide entière
2.5feuilles de gélatine
Glaçage miroir
150g de sucre
150g de glucose
75g d'eau
150g de chocolat blanc
100g de lait concentré non sucré
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.

Crémeux vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'?ufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille, le sucre vanillé et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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

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

Entremet chocolat et vanille

Mousse au chocolat

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'?ufs, le sucre, le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter le chocolat en morceaux 20s/vitesse 2.5

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

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé.

Montage

Montage à l'envers :

Verser la moitié de la mousse au chocolat, disposer l'insert à la vanille puis le reste de la mousse et enfin le biscuit

Mettre toute la nuit au congélateur pour pouvoir glacer.

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