Entremet bergamote et praliné aux graines de tournesol

Ingredients
Biscuit madeleine au citron
2 oeufs
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
1 citron
Crémeux praliné aux graines de tournesol
2 jaunes d'oeuf
110g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné aux graines de tournesol
1,5feuille de gélatine
Mousse à la bergamote
3 jaunes d'oeuf
220g de purée de bergamote
330g de crème liquide entière
70g de sucre
2,5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au citron

Préchauffer le four à 180°C

Prélever le zest du citron

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, le zest du citron, 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

Pour les restes de gâteau faîtes des magnums cake

Crémeux praliné aux graines de tournesol

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée, le praliné aux graines de tournesol et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un 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 bergamote et praliné aux graines de tournesol

Mousse à la bergamote

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre et la purée de bergamote 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.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse à la bergamote

Poser le crémeux praliné congelé

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Pour la finition : j'ai floqué avec un spray velours jaune

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