



Entremet chocolat noir et coco

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

2 oeufs
100g de sucre
85g de farine
40g de lait
6g de levure chimique
100g de beurre
15g de cacao non sucré

Namelaka coco

80g de lait de coco
120g de crème liquide entière
3,5g de glucose
10g de noix de coco râpée
115g de chocolat blanc
2,5g de gélatine

Mousse au chocolat noir

3 jaunes d'oeuf
200g de lait
70g de chocolat noir
2,5 feuilles de gélatine
40g de sucre
220g de crème liquide entière

Glaçage miroir sans glucose

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

Biscuit madeleine au cacao

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, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm

Namelaka coco

- Pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le lait de coco avec le glucose

Hors du feu incorporer la gélatine

Ajouter le chocolat blanc en morceau, attendre quelques secondes et émulsionner

Mettre la coco râpée, la crème liquide, mixer et passer au chinois

Verser dans le cercle de 16 cm préalablement filmé

Mettre 3h au congélateur

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le chocolat et le lait 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

Verser à l'intérieur du moule 2/3 de mousse

Positionner le namelaka coco congelé

Mettre le reste de la mousse et poser le biscuit madeleine au cacao

Laisser une nuit entière au congélateur pour pouvoir le glacer