



Entremet café et Dulcey au thermomix

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
6g de levure chimique
6cuillères à café de pralin feuilleté

Crèmeux café

2 jaunes d'oeuf
80g de lait
80g de crème liquide entière
2g de gélatine
20g de sucre
1cuillère à café de café soluble

Mousse Dulcey

2 jaunes d'oeuf
150g de lait
30g de sucre
150g de crème liquide entière
70g de chocolat dulcey
3g de gélatine

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 emporte-piécé 6 ronds à la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillère de pralin feuilleté

Mettre au congélateur 1h

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Crèmeux café

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse Dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et le chocolat Dulcey 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 de la mousse Dulcey jusqu'à la moitié

Poser le crèmeux café congelé

Recouvrir de mousse

Puis déposer le bisuit en appuyant légèrement

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué avec un spray velours et mis du chocolat fondu en stylo
