Entremet chocolat, tonka et vanille TM

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
6g de levure chimique
Croustillant praliné
20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de pâte praliné
Crémeux chocolat noir et tonka
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
40g de sucre
70g de chocolat noir
1/2fève de tonka
3g de gélatine
Mousse vanille
3 jaunes d'oeuf
200g de lait
40g de sucre
220g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille
5g de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
9g de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

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

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine et la levure 30s/vitesse 3

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte picer un cercle de 16cm

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

Entremet chocolat, tonka et vanille TM

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

Crémeux chocolat noir et tonka

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crme, la 1/2 fve de tonka rpe et le chocolat 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

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

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arme vanille 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie en 3 fois

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse vanille

Poser l'insert chocolat noir/tonka

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crme liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

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

Entremet chocolat, tonka et vanille TM

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