

emet chocolat et vanille

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 b cs d'oeufs
80 e sucre glace
e poudre d'amande
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 noir
4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
300g de lait entier
120g de chocolat noir
350g de crème liquide entière
2.5feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de chocolat blanc
150g de sucre
150g de glucose
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Biscuit joconde

Prchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu' ce que le mlange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mlanger les 2 prparations dlicatement la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Crémeux vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait,la crme, l'arme vanille et le sachet de sucre vanill.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

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

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Montage l'envers :

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

Mettre toute la nuit au conglateur pour pouvoir glacer.