

Entremet ruby

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux ruby
2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
110g de crème liquide entière
100g de lait entier
100g de chocolat ruby
1.5feuille de gélatine
Mousse à la pistache4
4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
60g de pâte à pistache
1/2cuillère à café d'arôme de pistache
2.5feuilles de gélatine

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 ruby

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crme

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 et incorporer le chocolat en morceaux.

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

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

Entremet ruby

Mousse à la pistache

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et l'arme pistache.

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 ssore hors du feu ainsi que la pte pistache.

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Montage

Mettre la moiti de la mousse la pistache dans le moule, poser le crmeux ruby, verser le reste de la mousse, dposer le biscuit joconde et mettreau conglateur une nuit pour pouvoir le glacer ou le floquer.

Ici j'ai floqu avec un spray dor.

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