



sh coffee

Ingredients

pain de gènes

90g de beurre
 90g de poudre d'amande
 80g de sucre
 3 oeufs
 40g de farine

Crèmeux au café

2 jaunes d'oeuf
 30g de sucre
 100g de lait entier
 110g de crème liquide entière
 1cuillère à café de café en poudre
 50g de chocolat au lait
 1.5feuille de gélatine

Mousse au baileys

4 jaunes d'oeuf
 40g de sucre
 200g de lait entier
 100g de baileys
 300g de crème liquide entière
 4feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
 150g de sucre
 150g de glucose
 150g de chocolat blanc
 100g de lait concentré non sucré
 5feuilles de gélatine
 du colorant

Pain de gènes

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la poudre d'amande, puis incorporer les oeufs 1 à 1.

Verser la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Enfourner pour environ 30 minutes

Crèmeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crème, le chocolat et la poudre de café.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

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

Mousse au Baileys

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait et le baileys

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

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

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

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

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

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Montage à l'endroit : filmer votre cercle de 20cm y mettre un rhodoïd, au milieu y mettre le pain de gènes, verser la moitié de la mousse au Baileys, puis poser le crémeux congelé au centre, verser le reste de la mousse et mettre au congélateur pour la nuit pour pouvoir le glacer le lendemain.
