

# sh coffee

| Ingredients |
| --- |
| pain de gênes |
| 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 gênes

Prchauffer le four  180C

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

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

Verser la farine et mlanger jusqu' ce que la prparation soit homogne.

Enfourner pour environ 30 minutes

## Crémeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait,la crme, le chocolat etla poudre de caf.

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 Baileys

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemblele lait et le baileys

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.

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

- Pour un cercle de 20cm -

Montage  l'endroit : filmer votre cercle de 20cm y mettre un rhodod, au milieu y mettre le pain de gnes, verser la moiti de la mousse au Baileys,puis poser le crmeux congel au centre, verser le reste de la mousse et mettre au conglateur pour la nuit pour pouvoir le glacer le lendemain.