

Entremet noisettes et praliné

Ingredients
Biscuit noisette
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre de noisettes
30g de farine
80g de sucre glace
20g de sucre
Crémeux noisette
2 jaunes d'oeuf
100g de crème liquide entière
110g de lait entier
100g purée de noisettes
20g de sucre
1.5feuille de gélatine
Mousse pralinée
4jaunes d'oeuf
40g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
100g de pâte praliné
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat au lait
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine

Biscuit noisette

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre de noisettes6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Crémeux noisette

-Pour un cercle de 16cm-

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore, la pure de noisetteset mettre20s/vitesse 3.

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

Mousse pralinée

-Pour un cercle de 20cm-

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pte praline6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

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

Mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr 30s/vitesse 3

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

Montage

Dans le cercle de 20cm film et muni d'un rhodod verser la moiti de la mousse praline

Poser le crmeux noisette congel

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit la noisette

Laisser au conglateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain