

L'oeil (halloween)

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 au chocolat noir
110g de crème liquide entière
100g de lait
2 jaunes d'oeuf
70g de chocolat noir
1.5feuille de gélatine
Mousse au chocolat blanc
150g de lait
400g de crème liquide entière
200g de chocolat blanc
4feuilles de gélatine
Iris
100g de coulis de fruits rouges
1feuille de gélatine
du colorant noir
Eclats de verre
50g d'eau
70g de sucre
35g de glucose
Glaçage miroir
225g de sucre
75g d'eau
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant blanc

Biscuit joconde

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

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Crémeux chocolat noir

- Pour un cercle de 16cm -

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le lait etles jaunes d'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la glatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Mettre au conglateur 2h

Mousse au chocolat blanc

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et le lait 3min30/80C/vitesse 2

Ajouter la glatine 12s/vitesse 5

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Iris

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et le colorant mettre 20s/vitesse 2.

Verser dans un emporte-pice film de 12cm et mettre au frais pendant 3h

Eclats de verre

Faire chauffer ensemble l'eau, le glucose et le sucre jusqu' 150C

Verser sur du papier sulfuris sur environ 0.3mm d'paisseur et laisser durcir environ 2h.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Mettre l'eau etle sucre chauffer 6min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel.

Montage

Dans le moule verser la moiti de la mousse, poser le crmeux au chocolat, puis mettre le reste de la mousse et finir avec le biscuit.

Laisser toute une nuit au conglateur pour pouvoir le glacer.

Lorsque le glaage est bien pris dposer l'iris sur le dessus.

Casser le "verre" et planter les clats dans l'oeil.

Verser des gottes de coulis de fruits rouges le long du verre.

L'oeil (halloween)

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