Entremet au nutella (halloween)

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
100g de beurre
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de sucre
90g de farine
15g de cacao non sucré
Crémeux chocolat blanc (pour les dessins)
110g de crème liquide entière
100g de lait
100g de chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf
1.5feuilles de gélatine
des colorants
Mousse au nutella
4 jaunes d'oeuf
20g de sucre
50g de chocolat au lait
120g de nutella
300g de lait
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Nappage neutre
200g d'eau
200g de sucre
5feuilles de gélatine

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dmouler.

Parer un peu le tour pour que cela rentre facilement dans le moule lors du montage.

Crémeux chocolat blanc

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le lait, les jaunes d'oeufs et l'extrait de vanille 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Sparer le crmeux dans des ramequins et les colorer comme vous aimez

Verser dlicatement la prparation dans les empreintes en faisant figer au conglateur chaque empreinte sinon tout se mlangera

Les dernires empreintes : le nez, les yeux et la bouche se font aprs le dmoulage, les cavits tant dans l'autre sens

Mousse au nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre etle lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Mettre le nutella et le chocolat au lait en morceaux 40s/vitesse 2.5

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Nappage neutre

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4min30/98C/vitesse 1

Ajouter la glatine ssore 10s/vitesse 3.5

Le nappage se coule sur l'entremet 29C !!!

Montage

Une fois que les empreintes sont toutes faites et figes, verser la mousse au nutella et finissez en positionnant le gteau.

Mettre au conglateur 8h

Dmouler l'entremet, remplir le reste des cavits avec du crmeux et remettre figer au conglateur.

Napper l'entremet congel avec le nappage neutre 30C