Le Cappuccino

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Crémeux au café
2 jaunes d'oeuf
110g de crème liquide entière
100g de lait
50g de chocolat au lait
30g de sucre
1cuillère à café de café en poudre
1.5feuille de gélatine
Mousse au lait
4 jaunes d'oeuf
300g de lait concentré non sucré
70g de sucre
2cuillères à soupe de lait demi-écrémé en poudre
300g de crème liquide entière
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 madeleine

Prchauffer le four 180C

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

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

Mettre au four 15 minutes

Crémeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Le Cappuccino

Mousse au lait

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait concentr et la poudre de lait 6min/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 et le 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 rhodoïd verser la moiti de la mousse de lait

Poser le crmeux caf congel

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit madeleine

Laisser au conglateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain

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