



Le Cappuccino

Ingredients

Biscuit madeleine

100g de farine
100g de beurre
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique

Crèmeux 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

Préchauffer 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

Crèmeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crème et le café 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la gélatine essorée, le chocolat et mettre 20s/vitesse 3.

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



Le Cappuccino

Mousse au lait

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait concentré et la poudre de lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée la préparation précédente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gelatine 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 gelatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré 30s/vitesse 3

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

Montage

Dans le cercle de 20cm film et muni d'un rhodoïd verser la moitié de la mousse de lait

Poser le crèmeux café congelé

Ajouter le reste de la mousse

Placer le biscuit madeleine

Laisser au congélateur pendant une nuit pour pouvoir glacer le lendemain