



Le Cappuccino

Ingredients

Biscuit madeleine

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

Crèmeux au café

100g de lait
110g de crème liquide entière
2 jaunes d'oeuf
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
2cuillères à soupe de lait demi-écrémé en poudre
70g de sucre
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 au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu la pâte.

Enfourner pendant 15 minutes

Crèmeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la gélatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, le chocolat et la poudre de café.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mélange crème-lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine sècher hors du feu.

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

Mousse au lait

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait concentré et la poudre de lait

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gelatine essorée hors du feu.

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

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gelatine essorée, puis le lait concentré.

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

Montage

Dans le cercle de 20cm film et muni d'un rhodod 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
