



Trèmet chocolat et pistache

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
 2 blancs d'oeufs
 80g de sucre glace
 10g de poudre d'amande
 30g de farine
 20g de sucre

Crèmeux au chocolat au lait

100g de lait
 110g de crème liquide entière
 2 jaunes d'oeuf
 80g de chocolat au lait
 1,5 feuille de gélatine

Mousse à la pistache

2 jaunes d'oeuf
 15g de sucre
 130g de lait
 130g de crème liquide entière
 60g de pâte à pistache
 1 feuille de gélatine

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
 225g de sucre
 100g de lait concentré non sucré
 150g de chocolat blanc
 5 feuilles de gélatine
 du colorant

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 à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

Crèmeux chocolat au lait

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, les jaunes d'oeuf;ufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un contenant sur 1cm d'épaisseur et mettre au congélateur 3h pour pouvoir emporte-piécer à la taille du moule

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans le bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pâte à pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter la crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Glaçage miroir sans glucose

Mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé

Montage

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crèmeux congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

ASTUCE

Ne jetez pas le reste de glaçage cela se congèle sans soucis;
