ntremet nutella et vanille

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
20g de sucre
30g de farine
Crémeux vanille
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
1,5feuille de gélatine
Mousse au nutella
2 jaunes d'oeuf
160g de lait
100g de nutella
220g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine
20g de sucre
Croustillant praliné
20g de chocolat blanc
80g de pâte praliné
30g de gavottes

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 la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la ptepralin, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit joconde

Mettre au conglateur 30 minutes

Crémeux vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, l'arme de vanille, le sucre vanill et la crme 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

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

Mousse au nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Ajouter le nutella 20s/vitesse 2.5

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.

Montage

Dans le moule verserla mousse au nutella

Disposer l'insert la vanille

Et finir en dposantle biscuit

Mettre toute la nuit au conglateur pour pouvoir floquer.