

Royal au chocolat au lait

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique
100g de sucre
Croustillant au nutella
20g de chocolat blanc
30g de gavottes
80g de nutella
Mousse chocolat au lait
4 jaunes d'oeuf
340g de lait
400g de crème liquide entière
40g de sucre
3feuilles de gélatine
160g de chocolat au lait
Glaçage miroir au cacao
75g d'eau
210g de sucre
145g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
70g de cacao non sucré
du colorant noir

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

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

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

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper 2 gteaux la taille des moules

Croustillant au nutella

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le nutella, puis les gavottespralablement hches et mlanger

Etaler la prparation sur les gteaux et mettre au conglateur pour 1h

Mousse chocolat au lait

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le chocolat etle 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 au cacao

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau,le sucre et le colorant4 minutes/100C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao et la crme 20s/vitesse 3

Mettre la glatine essore 10s/vitesse 4

Versr sur l'entremet 30C

Montage

Verser toute la mousse dans les 2 moules

Puis poser dans chaque moule le gteau congel

Mettre une nuit au conglateur

Le lendemain floquer l'un en blanc et glacer l'autre en noir