eleine et nutella

Ingredients
Biscuit joconde
2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de sucre glace
80g de poudre d'amande
30g de farine
20g de sucre
Crémeux nutella
2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
60g de nutella
1.5feuille de gélatine
Mousse à la madeleine
4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
1/2cuillère à café d'arôme d'amande
85g de madeleines
3.5feuilles de gélatine
Glaçage miroir
225g de sucre
150g de chocolat blanc
75g d'eau
100g de lait concentré non sucré
5feuilles 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 la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Crémeux nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore, le nutella et mettre 20s/vitesse3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle de 18cm muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse à la madeleine

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et l'arme d'amande 6min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse3, puis ajouter les madeleines 20s/vitesse 6

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prcdente prparation en 3 fois.

Glaçage miroir sans glucose

Faire tremper les feuilles de glatine dans l'eau

Mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

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

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage