

Entremet cacahuète et chocolat

Ingredients
Biscuit cacahuète
100g de chocolat noir
2 oeufs
50g de cassonade
70g de mascarpone
50g de beurre de cacahuète
15g d'huile
60g de farine
1pincée de sel
2pincée de bicarbonate
Crémeux chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
80g de chocolat noir
20g de sucre
100g de lait
110g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine
Mousse cacahuète
4 jaunes d'oeuf
15g de sucre
120g de beurre de cacahuète
300g de lait
300g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine
du spray doré

Biscuit cacahuète

Prchauffer le four 160C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et 3 coups de turbo

puis 2 minutes/75C/vitesse 1.

Ajouter le fouet etles oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser la cassonade 8s/vitesse 3

Puis le mascarpone 6s/vitesse 3

Mettre le beurre de cacahute et l'huile 10s/vitesse 3.5

Ajouter ensuite la farine, le sel et le bicarbonate 10s/vitesse 3

Verser la prparation sur une plaque gnoise

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer avec un cercle de 4cm de diamtre

Crémeux chocolat noir

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le lait, les jaunes d'oeufs et le sucre 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser sur une paisseur de 1,5 cm

Mettre au conglateur 2h

Puis emporte-picer avec un cercle de 4cm de diamtre

Mousse cacahuète

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et le beurre de cacahute 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.

Montage

- Pour 8 entremets indiviuels -

Dans les cavits verser 1/3 de mousse

Puis poser le crmeux chocolat noir congel

Remettre un peu de mousse et finir avec le biscuit cacahute

Mettre au conglateur une nuit

Le lendemain appliquer le spray sur l'entremet congel

ASTUCE

Et pour toutes les chutes de gâteaux pensez aux magnums cake ici