

Entremet gianduja et noisette

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Crémeux gianduja
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
100g de crème liquide entière
60g de gianduja
20g de sucre
1,5feuille de gélatine
Mousse à la noisette
4 jaunes d'oeuf
260g de lait
300g de crème liquide entière
100g de pâte de noisettes
3feuilles de gélatine
40g de sucre
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant
Croustillant gianduja
20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
40g de gianduja

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

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

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

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisserrefroidir et dcouper l'aide d'un cercle de 14cm

Pour les restes de gteau fates desmagnums cakes

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet gianduja et noisette

Croustillant gianduja

Faire fondre le chocolatau bain marie

Ajouter le gianduja, puis les crpes dentellespralablement miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleineet mettre au conglateur pour 1h

Crémeux gianduja

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

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

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

Verser le crmeux dans lecercle de 14cm et mettre au conglateur 2h

Mousse à la noisette

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pte de noisette6min/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 sans glucose

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/100C/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

Verser la moiti de la mousse dans le moule

Dposer l'insert congel

Mettre le reste de mousse et pour finir positionner le biscuit

Laisser une nuit entire au conglateur pour pouvoir glacer

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Entremet gianduja et noisette

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr