

Entremet Dulcey et vanille

Ingredients
Génoise au cacao
4 oeufs
110g de sucre
15g de cacao non sucré
105g de farine
Namelaka au Dulcey
85g de chocolat dulcey
50g de lait
1/2feuille de gélatine
100g de crème liquide entière
Mousse vanille
4 oeufs
300g de lait
250g de crème liquide entière
50g de sucre
3feuilles de gélatine
1sachet de sucre vanillé
1cuillère à soupe d'arôme vanille
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
5feuilles de gélatine
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
du colorant

Génoise au cacao

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin.

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper l'aide d'emporte-pices

Namelaka Dulcey

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le lait et chocolat en morceaux 3 minutes/80C/vitesse 1.5

Verser la crme 20s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 10s/vitesse 3

Verser dans le moule insert

Mettre au conglateur 3h

Mousse vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, le sucre vanill et l'arme vanille 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 sans glucose

Mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/100C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crme liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur entremet congel

Montage

Dans le moule verser une moiti de mousse

Ensuite disposer l'insert congel

Recouvrir de mousse et pour finir dposer la gnoise au cacao

Mettre au conglateur une nuit avant de pouvoir glacer