

Entremet vanille et praliné

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 praliné
2 jaunes d'oeuf
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de pâte praliné
1.5feuille de gélatine
Mousse à la vanille
4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
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 praliné

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 pralin et mettre 20s/vitesse3.

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

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Mettre l'eau, le sucre et le glucose 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 l'entremet congel.

Montage