

Entremet vanille et sésame noir

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
40g de lait
2 oeufs
6g de levure chimique
Croustillant au sésame noir
30g de chocolat blanc
30g de crêpes dentelles
60g de praliné au sésame noir
Crémeux au sésame noir
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
20g de sucre
80g de praliné au sésame noir
1,5feuille de gélatine
Mousse à la vanille
4 jaunes d'oeuf
50g de sucre
300g de lait
300g de crème liquide entière
1cuillère à soupe d'arôme vanille
1cuillère à café de poudre de vanille
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine
du colorant

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

Laisser refroidir et dcouper l'aide d'un cercle de 18cm

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

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

Entremet vanille et sésame noir

Croustillant au sésame noir

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le pralin au ssame noir, puis les crêpes dentelles pralablement miettes et mlanger

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

Crémeux au sésame noir

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le lait, le pralin ssame noir, 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 le cercle de 18cm et mettre au conglateur 2h

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arme de 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 la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol 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

Filmer un cercle de 20cm et le munir d'un rhodoïd

Verser l'intrieur 2/3 de mousse

Positionner le crmeux ssame noir

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

Entremet vanille et sésame noir

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