

sh coffee

Ingredients
Crémeux au café
2 jaunes d'oeuf
30g de sucre
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
1cuillère à café de café en poudre
50g de chocolat au lait
1.5feuille de gélatine
Pain de gênes
90g de beurre
80g de sucre
90g de poudre d'amande
3 oeufs
40g de farine
Mousse au baileys
4 jaunes d'oeuf
40g de sucre
200g de lait entier
100g de baileys
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
75g d'eau
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Crémeux au café

- pour un cercle de 16cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, la crme et le caf 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore, le chocolat et mettre 20s/vitesse 3.

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

Pain de gênes

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 10s/vitesse 3

Ajouter le fouet, la poudre d'amande 5minutes/vitesse 4 en ajoutant les oeufs 1 1

Verser la farine et incorporer la maryse

Enfourner pour environ 30 minutes

Mousse au baileys

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et le Baileys 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

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 entremet congel

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Montage l'endroit : filmer votre cercle de 20cm y mettre un rhodod, au milieu y mettre le pain de gnes, verser la moiti de la mousse au Baileys,puis poser le crmeux au centre, verser le reste de la mousse et mettre au conglateur pour la nuit pour pouvoir le glacer le lendemain.