



## ement chocolat et vanille

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de poudre d'amande  
60g de sucre glace  
100g de farine  
100g de sucre

#### Crèmeux vanille

2 jaunes d'oeuf  
100g de lait entier  
110g de crème liquide entière  
20g de sucre  
1 cuillère à café d'arôme vanille  
1 sachet de sucre vanillé  
1.5 feuille de gélatine

#### Mousse au chocolat

4 jaunes d'oeuf  
30g de sucre  
300g de lait entier  
120g de chocolat noir  
300g de crème liquide entière  
2.5 feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

150g de sucre  
150g de glucose  
75g d'eau  
150g de chocolat blanc  
100g de lait concentré non sucré  
5 feuilles 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 à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

### Crèmeux vanille

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille, le sucre vanillé et la crème 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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



## Entremet chocolat et vanille

### Mousse au chocolat

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter le chocolat en morceaux 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

### Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé.

### Montage

Montage à l'envers :

Verser la moitié de la mousse au chocolat, disposer l'insert à la vanille puis le reste de la mousse et enfin le biscuit

Mettre toute la nuit au congélateur pour pouvoir glacer.