

Royal au café

Ingredients
Biscuit madeleine
100g de beurre
100g de sucre
100g de farine
2 oeufs
40g de lait
6g de levure chimique
Croustillant au café
20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
40g de pâte praliné
1/2cuillère à café d'arôme café
Mousse au café
2 jaunes d'oeuf
150g de lait
150g de crème liquide entière
25g de sucre
30g de chocolat au lait
5g de café soluble
1,5feuille de gélatine

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 emporte-picer 6 biscuits la taille du moule

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

Croustillant au café

Faire fondre le chocolat avec l'arme caf au bain marie

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

Etaler la prparation sur les biscuits et mettre au conglateur pour 1h

Mousse au café

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, le chocolat au lait et le caf 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.

Montage

Verser la mousse dans les moules

Poser dessus les biscuits congels en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

Le lendemain dmouler et floquer avec un spray velours