

Entremet mangue, passion et chocolat au lait

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
40g de lait
6g de levure chimique
Insert gelée mangue et passion
200g de coulis de mangue passion
1,5feuille de gélatine
Insert crémeux mangue passion
2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
70g de crème liquide entière
60g de coulis de mangue passion
1,5feuille de gélatine
Croustillant praliné
15g de chocolat blanc
15g de crêpes dentelles
35g de pâte praliné
Mousse au chocolat au lait
3 jaunes d'oeuf
230g de lait
80g de chocolat au lait
30g de sucre
250g de crème liquide entière
2,5feuilles 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 dans un moule de 22cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer avec un cercle de 14cm

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le pralin, puis les gavottes miettes et mlanger

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

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

Entremet mangue, passion et chocolat au lait

Insert gelée de mangue passion

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis

Hors du feu ajouter la glatine essore

Verser le coulis dans un cercle de 14cm film

Mettre au conglateur 2h

Crémeux mangue passion

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le coulis, le sucre, 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 14cm sur la gele et remettre au conglateur 2h

Mousse au chocolat au lait

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Pour un cercle de 16cm avec rhodoïd

Verser une partie de la mousse au chocolat au lait

Poser le double insert mangue et passion

Mettre le reste de la mousse

Positionner le biscuit en appuyant lgrement

Mettre une nuit au conglateur

Pour finir mon entremet je l'ai floqu l'aide d'un spray velours au chocolat

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

Entremet mangue, passion et chocolat au lait

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