



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

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/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-piècer avec un cercle de 14cm

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter le praliné, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et remettre au congélateur pour 1h



Entremet mangue, passion et chocolat au lait

Insert gelée de mangue passion

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer le coulis

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Verser le coulis dans un cercle de 14cm filmé

Mettre au congélateur 2h

Crèmeux mangue passion

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le coulis, le sucre, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser le crèmeux dans le cercle de 14cm sur la gelée et remettre au congélateur 2h

Mousse au chocolat au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

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.

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 légèrement

Mettre une nuit au congélateur

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



Entremet mangue, passion et chocolat au lait

