

# Entremet café et Dulcey au thermomix

| Ingredients |
| --- |
| Biscuit madeleine |
| 2 oeufs |
| 40g de lait |
| 100g de sucre |
| 100g de beurre |
| 100g de farine |
| 6g de levure chimique |
| 6cuillères à café de pralin feuilleté |
| Crémeux café |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 80g de lait |
| 80g de crème liquide entière |
| 2g de gélatine |
| 20g de sucre |
| 1cuillère à café de café soluble |
| Mousse Dulcey |
| 2 jaunes d'oeuf |
| 150g de lait |
| 30g de sucre |
| 150g de crème liquide entière |
| 70g de chocolat dulcey |
| 3g 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 ronds  la taille du moule

Garnir les 6 biscuits d'une cuillre de pralin feuillet

Mettre au conglateur 1h

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

## Crémeux café

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 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans un moule  insert et mettre au conglateur 3h

## Mousse Dulcey

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

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

Dans le moule verser de la mousse Dulcey jusqu' la moiti

Poser le crmeux caf congel

Recouvrir de mousse

Puis dposer le bisuit en appuyant lgremet

Mettre au conglateur une nuit

Pour la finition j'ai floqu avec un spray velours et mis du chocolat fondu en stylo