

Double choc TM

Ingredients
Biscuit madeleine au cacao
3 oeufs
150g de sucre
150g de beurre
125g de farine
60g de lait
10g de levure chimique
25g de cacao non sucré
Crémeux chocolat blanc
2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
110g de crème liquide entière
100g de lait
3g de levure chimique
90g de chocolat blanc
3g de gélatine
Mousse au chocolat noir
3 jaunes d'oeuf
225g de lait
250g de crème liquide entière
5g de gélatine
110g de chocolat noir
60g de sucre

Biscuit madeleine au cacao

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisserrefroidir et dcouper 2 cercles de 14cm

Pour les restes de gteau fates desmagnums cake

Crémeux chocolat blanc

Faire tremper la glatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crme, le lait, le sucre, les jaunes d'oeufs 6 minutes/80C/vitesse 2

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un cercle film de 14cm et mettre au conglateur 3h

Dmouler le crmeux

Dans le cercle film, mettre un cercle de biscuit, dposer le crmeux puis recouvrir du second biscuit et remettre au conglateur 1h

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

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

Filmer un cercle de 18cm, mettre du rhodod et poser au centre l'insert biscuit et crmeux

Verser la mousse au chocolat noir

Mettre au conglateur une nuit

Pour la finition j'ai floqu l'entremet