

Entremet chocolat, tonka et vanille

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
100g de beurre
100g de farine
6g de levure chimique
Croustillant praliné
20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de pâte praliné
Crémeux chocolat noir et tonka
2 jaunes d'oeuf
100g de lait
110g de crème liquide entière
40g de sucre
70g de chocolat noir
1/2fève de tonka
3g de gélatine
Mousse à la vanille
3 jaunes d'oeuf
200g de lait
40g de sucre
220g de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café d'arôme vanille
3g de gélatine
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
9g de gélatine
du colorant

Biscuit madeleine

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu la pte.

Verser dans un moule de 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte picer un cercle de 16cm

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

Entremet chocolat, tonka et vanille

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 mettre au conglateur pour 1h

Crémeux chocolat noir et tonka

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait, la crme, la 1/2 fve de tonka rpe et le chocolat noir.

Battre les jaunes et le sucre, verser le mlange crme-lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

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

Mousse à la vanille

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer ensemble le lait, la poudre de vanille et l'arme vanille

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu.

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 les 2/3 de la mousse vanille

Poser l'insert chocolat noir/tonka

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

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

Entremet chocolat, tonka et vanille

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

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