



## Entremet chocolat, tonka et vanille TM

### Ingredients

#### Biscuit madeleine

2 oeufs  
40g de lait  
100g de beurre  
100g de sucre  
100g de farine  
6g de levure chimique

#### Croustillant praliné

20g de chocolat blanc  
20g de crêpes dentelles  
50g de pâte praliné

#### Crèmeux chocolat noir et tonka

2 jaunes d'oeuf  
100g de lait  
110g de crème liquide entière  
40g de sucre  
70g de chocolat noir  
1/2ève de tonka  
3g de gélatine

#### Mousse vanille

3 jaunes d'oeuf  
200g de lait  
40g de sucre  
220g de crème liquide entière  
1cuillère à café d'arôme vanille  
1cuillère à café de poudre de vanille  
5g 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

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 24cm

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et emporte piécer un cercle de 16cm



## Entremet chocolat, tonka et vanille TM

### 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 mettre au congélateur pour 1h

### Crèmeux chocolat noir et tonka

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la crème, la 1/2 fève de tonka râpée et le chocolat 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3.

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

### Mousse à la vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait, la poudre de vanille et l'arôme vanille 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie 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 légèrement

Laisser une nuit au congélateur

### Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre à chauffer 5min/100°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter la crème liquide et le colorant 30s/vitesse 3

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur entremet congelé



---

Entremet chocolat, tonka et vanille TM

---

