Le Calinou

Ingredients
Biscuit madeleine
2 oeufs
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
40g de lait
6g de levure chimique
Crémeux caramel
100g de sucre
15g de glucose
120 + 70g de crème liquide entière
3g de gélatine
2 jaunes d'oeuf
Mousse riz au lait
80g de riz rond
550g de lait
2g de gélatine
40g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
60 + 250g de crème liquide entière
Glaçage miroir sans glucose
75g d'eau
225g de sucre
9g de gélatine
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
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

Crémeux caramel

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer 120g de crme liquide

Faire chauffer le sucre et le glucose jusqu' obtenir un caramel ambr

Verser la crme chaude en 3 fois (attention aux claboussures) et bien mlanger

Ajouter les 70g de crme froide restante

Ajouter la glatine essore

Verser les 2 jaunes d'oeufs et mlanger

Verser la prparation dans un cercle de 16cm film et mettre au conglateur 3h

Mousse riz au lait

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Dans une casserole faire chauffer le lait, le sucre, l'arme vanille et le riz rond jusqu' ce que le riz ait tout bu

Ajouter la glatine essore, mlanger

Mixer la prparation jusqu' obtenir une prparation lisse

Incrporer les 60g de crme liquide et laisser de ct

Monter le reste de crme liquide jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter en 3 fois la prparation prcdente, doucement la maryse

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau etle 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.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse riz au lait

Poser l'insert caramel

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur