oyal au nutella

Ingredients
Biscuit cacao
2 oeufs
40g de lait
100g de sucre
5g de levure chimique
85g de farine
15g de cacao non sucré
100g de beurre
Croustillant nutella
25g de crèpes dentelles
25g de chocolat blanc
65g de nutella
Mousse nutella
3 jaunes d'oeuf
15g de sucre
160g de nutella
240g de lait
250g de crème liquide entière
5g de gélatine
Glaçage miroir
75g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat au lait
100g de crème liquide entière
9g de gélatine
Chantilly nutella
140g de crème liquide entière
60g de mascarpone
70g de nutella

Biscuit cacao

- Pour un moule de 18cm -

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

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

Incorporer le beurre fondu la pte.

Enfourner pendant 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper un disque de 16cm

Croustillant nutella

Faire fondre le chocolat au bain marie

Ajouter le nutella, puis les crêpes dentelles pralablement miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit cacao et mettre au conglateur pour 1h

Mousse nutella

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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 ainsi que le nutella

Laisser refroidir.

Monter la crme liquide jusqu' obtenir un bec d'oiseau .(une chantilly souple)

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser toute la mousse dans le moule de votre choix de 18 cm

Dposer le biscuit cacao en appuyant lgrement

Mettre au conglateur une nuit

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

Laisser refroidir 32C pour glacer sur l'entremet congel.

Chantilly nutella

Fouetter ensemble la crme liquide, la mascarpone et le nutella jusqu' obtenir une chantily ferme

Mettre en poche et dcorer, comme il vous plaît le dessus de l'entremet