



Entremet ruby

Ingredients

Biscuit joconde

2 oeufs
2 blancs d'oeufs
80g de poudre d'amande
80g de sucre glace
30g de farine
20g de sucre

Crèmeux ruby

2 de jaunes d'oeuf
20g de sucre
100g de lait entier
110g de crème liquide entière
100g de chocolat ruby
1.5feuille de gélatine

Mousse à la pistache

4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
300g de lait entier
300g de crème liquide entière
60g de pâte à pistache
1/2cuillère à café d'arôme de pistache
2.5feuilles de gélatine

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Crèmeux ruby

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la crme 6min/80C/vitesse 2.

Enlever le fouet et mettre le chocolat 20s/vitesse 2.5

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir, puis verser dans votre cercle muni d'un film alimentaire et mettre au conglateur 3h

Mousse à la pistache

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la pte pistache 20s/vitesse 2.5

Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la creme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la creme monte la preparation precedente en 3 fois.

Montage

Mettre la moiti de la mousse la pistache dans le moule, poser le cremeux ruby, verser le reste de la mousse, dposer le biscuit joconde et mettre au conglateur une nuit pour pouvoir le glacer ou le floquer.

Ici j'ai floqu avec un spray dor.
