

Charlotte marbré chocolat vanille

Ingredients
des madeleines marbrées chocolat
2 jaunes d'oeuf
60g de sucre
110g de lait
65g de chocolat noir
1cuillère à café d'arôme vanille
330g de crème liquide entière
4,5g de gélatine
Décoration du dessus
32 + 25g de crème liquide entière
94g de chocolat blanc
25g de chocolat noir

Étape de la recette

- Pour un cercle de 18cm -

Tremper rapidement les madeleines 1 1 dans du lait et les disposer tout le tour du cercle

Garnir le fond du cercle de la même façon

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre

Faire chauffer le lait

En verser la moiti dans les jaunes d'oeuf/sucre et mlanger

Remettre chauffer dans la casserole avec le reste du lait en mlangeant

Lorsque la prparation paissit lgrement et nappe la cuillre, c'est bon !

Incorporer la glatine essore et diviser la prparation en 2

Dans l'une ajouter l'arme vanille et dans l'autre le chocolat noir fondu

Laisser tidir

Monter la crme liquide en une chantilly pas trop ferme (jusqu'au bec d'oiseau)

Incorporer la moiti de la chantilly dans la prparation vanille

Et l'autre moiti dans la prparaiton chocolat

Verser alternativement les 2 prparations (comme pour un cake marbr)

Puis faire des va et vient avec un couteau ou un manche de fourchette

Laisser 6h au frais

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

Charlotte marbré chocolat vanille

Décoration marbré

Faire chauffer au bain marie les 32g de crme liquide et le chocolat

Bien mlanger et laisser tidir

Faire chauffer au bain marie la crme restante avec le chocolat noir

Bien mlanger et laisser tidir

Verser la ganache chocolat blanc sur la mousse

Avec la ganache chocolat noir, dposer des grosses gouttes bien parpilles

A l'aide d'une pointe de couteau rejoigner les points de chocolat noir dans plusieurs sens pour faire un bel effet marbr

Laisser encore 2h au frais

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