

Entremet vanille chocolat

 maviecaramel.fr/entremet-vanille-chocolat

Ma vie caramel

26 février
2020

Préparation : 3 heures

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : difficile

Préparation : 3 heures

Cuisson : 30 min

Difficulté : difficile

Ingrédients

- 3 jaunes
- 130 g de sucre
- 150 g de lait
- 150 g de crème à 35 %
- 6 blancs d'œuf
- 40 g de poudre de cacao non sucré
- 120 g de poudre de noisette
- 50 g de sucre glace
- 90 g de lait
- 1 cac de poudre de vanille
- 1 gousse de vanille
- 1 feuille 1/2 de gélatine
- 290 g de crème à 35 %
- 15 g de gélatine
- 105 g de cacao non sucré
- 140 g d'eau
- 135 g de crème liquide

Matériels

- Un cercle de 18 cm pour l'entremet
- Un cercle de 16 cm pour l'insert
- Une maryse
- Une plaque à génoise
- Un robot ou un fouet électrique
- Une balance

Ingrédients

- 3 jaunes
- 130 g de sucre
- 150 g de lait
- 150 g de crème à 35 %
- 6 blancs d'œuf
- 40 g de poudre de cacao non sucré
- 120 g de poudre de noisette
- 50 g de sucre glace
- 90 g de lait
- 1 cac de poudre de vanille
- 1 gousse de vanille
- 1 feuille 1/2 de gélatine
- 290 g de crème à 35 %
- 15 g de gélatine
- 105 g de cacao non sucré
- 140 g d'eau
- 135 g de crème liquide

Matériels

- Un cercle de 18 cm pour l'entremet
- Un cercle de 16 cm pour l'insert
- Une maryse
- Une plaque à génoise
- Un robot ou un fouet électrique
- Une balance

A savoir avant de commencer

| Certains des éléments de cet entremet seront à réaliser la veille, en effet l'insert aura besoin de rester une bonne partie au congélateur avant de l'insérer dans votre entremet, vous pouvez aussi réaliser la dacquoise la veille et la filmer dans du cellophane jusqu'au lendemain.

| Lorsque vous ajouterez votre crème anglaise à la crème fouettée faites bien attention que celle-ci aie refroidie, sinon vous allez vous retrouver avec une crème bien trop liquide et donc impossible de monter votre entremet.

| Pour décercler votre entremet facilement vous pouvez passer un coup de chalumeau sur les pourtours et replacer pour quelques minutes votre entremet au congélateur.

| Vous pouvez réaliser votre glaçage miroir la veille et le réchauffer au micro-onde puis le couler à une température de 33° ou bien le réaliser le jour J.

Insert chocolat

-
- **3** jaunes
 - **40 g** de sucre
 - **150 g** de lait
 - **150 g** de crème à 35 %
 - **120 g** de chocolat pour cet entremet (j'ai utilisé le chocolat Barry Inaya)

| Commencez par concasser votre chocolat et réservez.

| Dans un cul de poule mélangez les jaunes et le sucre.

| Dans une casserole portez le lait et la crème à ébullition.

| Versez votre préparation dans une casserole puis chauffez sur feu doux comme une crème anglaise sans cesser de remuer jusqu'à ce que celle-ci épaississe et nappe la spatule.

| Versez votre préparation dans une casserole puis chauffer sur feu doux comme une crème anglaise sans cesser de remuer jusqu'à ce que celle-ci épaississe et nappe la spatule.

| Versez votre crème sur votre chocolat puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une préparation lisse.

| Préparez votre cercle (de 16 cm), pour cela il suffit d'étirer du papier cellophane bien tendu, vous pouvez maintenant verser votre crémeux chocolat et le placer minimum 4 heures au congélateur.

Biscuit dacquoise

- **5** blancs d'œuf
- **70 g** de sucre
- **40 g** de poudre de cacao non sucré
- **120 g** de poudre de noisette
- **50 g** de sucre glace

| Dans un cul de poule mélangez la poudre de cacao, la poudre de noisette et le sucre glace.

| Dans le bol de votre robot montez vos blancs en neige, dès qu'ils commencent à mousser ajoutez le sucre semoule et continuez de fouetter jusqu'à ce que vos blancs soient bien fermes.

| Ajoutez délicatement à la maryse votre mélange sucre glace, poudre de noisette et cacao, puis mélangez doucement jusqu'à obtenir une pâte lisse .

| Étalez votre préparation sur une plaque à génoise préalablement recouverte de papier sulfurisé puis étalez de manière homogène afin que votre préparation aie une cuisson régulière.

| Cuire 13 min dans un four préchauffé à 180°

| à la sortie du four, retournez votre plaque à génoise, enlevez le papier sulfurisé puis emporte-piez un cercle de 16 cm, puis réservez jusqu'au montage.

Mousse vanille

- **90 g** de lait
- **1** jaune d'oeuf
- **20 g** de sucre
- **1 cac** de poudre de vanille
- **1** gousse de vanille
- **1** feuille 1/2 de gélatine
- **290 g** de crème à 35 %

| Pour commencer mettre votre gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

| Dans une poterie à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée.

| Fouettez les jaunes avec le sucre et la poudre de vanille.

| Lorsque le lait arrive à ébullition, enlevez la gousse de vanille puis versez sur le mélange jaunes sucre.

| Puis faites cuire à nouveau comme une crème anglaise (votre préparation ne doit pas dépasser les 82°), la crème est prête lorsqu'elle nappes la spatule.

| Hors du feu ajoutez votre gélatine essorée puis placez votre crème anglaise au frais jusqu'à refroidissement.

| Montez votre crème en chantilly avec une cuillère à café de poudre de vanille.

| Incorporez votre crème anglaise en trois fois à votre crème montée, tout en mélangeant entre chaque ajout.

Montage

| Préparez votre cercle pour cela rien de plus simple il suffit juste de tendre du papier cellophane pour que la mousse ne s'échappe pas lors du montage.

| Commencez par couler une couche de mousse vanille en remontant légèrement la crème sur les bords en vous aidant d'une spatule.

| Disposez l'insert crémeux chocolat en appuyant légèrement puis faites couler le reste la mousse.

| Placez ensuite votre disque de dacquoise, lissez à la spatule les bords de votre entremet

| Placez ensuite votre disque de dacquoise, lissez à la spatule les bords de votre entremet

Glaçage miroir cacao

- **15 g** de gélatine (soit 7 feuilles et demie)
- **105 g** de cacao non sucré
- **140 g** d'eau
- **135 g** de crème liquide

| Commencez par faire ramollir vos feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
| Dans une casserole mélangez la poudre de cacao avec l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Versez ensuite votre crème et mélangez.

| Ajoutez la totalité du sucre et mélangez

| Portez le tout à ébullition puis hors du feu ajoutez la gélatine, passez le glaçage au tamis pour enlever tout les résidus et utiliser votre glaçage à environ 33 °.

| Décerclez votre entremet puis placez le sur une grille au dessus d'un plat.

| Verser le glaçage sur l'entremet en une seule fois, laissez bien couler le glaçage avant de venir poser l'entremet sur un plat.

| Placer votre entremet au réfrigérateur et attendre minimum 4 heures, le temps qu'il décongèle et ainsi le déguster.