

Millefeuille à l'espuma de chocolat et glace espresso

pour 4 personnes

sucre en poudre pour la
décoration

menthe pour la décoration

biscuits

125 g de sucre en poudre

3 blancs d'œuf

100 g de beurre

100 g de crème

glace

6 jaunes d'œuf

150 g de sucre

250 ml de lait

500 ml de crème

100 ml d'espresso

25 ml d'extrait de café

espuma de chocolat

75 g de chocolat amer

125 ml de crème

125 ml de lait

25 g de sucre

1 jaune d'œuf

75 g de blancs d'œuf (2 à 3
œufs)

préparation

préparez les biscuits

préchauffez le four combi AEG à 125°C, position air pulsé humide

versez le sucre en poudre, les blancs d'œuf, le beurre et la crème

dans un bol et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte légère

versez dans une poche à douille et confectionnez des petits disques

(16 pièces) sur une plaque de cuisson recouverte de papier de

cuisson ou d'un tapis de cuisson

faites cuire les biscuits au four pendant 15 à 20 minutes

laissez refroidir sur une grille

préparez la glace

battez 6 jaunes d'œuf avec 150 g de sucre jusqu'à obtention d'une
masse légère

ajoutez 250 ml de lait avec 500 ml de crème et 100 ml d'espresso

ajoutez 25 ml d'essence de café et mélangez bien

mélangez ensuite le mélange à base d'œufs avec la crème au café

versez dans un sachet sous vide et mettez sous vide

réchauffez ce mélange en position sous vide jusqu'à 85°C pendant

25 minutes (utilisez un thermomètre)

laissez refroidir complètement et reposer toute une nuit

transformez en glace dans la sorbetière

conservez au congélateur jusqu'à utilisation

préparez l'espuma de chocolat

faites fondre le chocolat au bain-marie

mélangez avec la crème, le lait, le sucre, le jaune d'œuf et le blanc

d'œuf et battez vigoureusement

versez le tout dans un siphon à espuma et laissez refroidir 1 heure au

réfrigérateur

placez un biscuit sur chaque assiette

pulvérisez une rosette d'espuma de chocolat sur le biscuit

recouvrez avec un biscuit

répétez cette étape à deux reprises

saupoudrez de sucre en poudre



kooklessen
kookdemonstraties
kok aan huis/bedrijf
traiteur
freelance productdemonstraties
incentives

Serge Koether

Elverdingestraat 55 — 8900 Ieper — 0478 500 212

info@revelatio.be — www.revelatio.be

BE 0878 510 093 — BANK BE88 7380 17355241 kredbebb



décorez éventuellement avec un
peu de menthe et servez avec la
glace espresso