



# Donut'ccino



## Ingrédients

Préparation : Cuisson : Repos :

---

### Le biscuit

30g de blanc  
20g de jaune  
55g de sucre  
50g d'œuf  
25g de farine

### Crèmeux au chocolat caramelito

3g de gélatine  
18g d'eau  
100 g de lait  
100 g de crème fraîche liquide entière  
4 jaunes d'œufs  
65 g de sucre  
110 g de chocolat caramelito  
50 g de chocolat noir

### Mousse de cappuccino

3g de gélatine  
18g d'eau  
127g de crème entière liquide  
135g de chocolat au lait  
135g de chocolat blanc  
3 CAS de cappuccino en poudre  
315g de crème liquide

### Mousse de lait

100g de crème  
50g de mascarpone  
15g de sucre glace

---

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



## Déroulé de la recette

### Le biscuit

Blanchir les œufs, le sucre et les jaunes jusqu'à ce que la préparation double de volume.  
Monter ensuite les blancs en neige ferme.  
Ajouter la moitié de la farine à la préparation blanchit, puis ajouter les blancs d'œufs montés en neige.  
Finir en ajoutant le reste de farine.  
Couler dans les moules à donuts et cuire à 180° pendant 20 minutes.

### Crèmeux au chocolat caramelito

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Porter à ébullition le lait et la crème mélangés.  
Pendant ce temps, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Verser petit à petit le lait sur les jaunes tout en fouettant énergiquement.  
Transvaser le tout de nouveau dans la casserole et cuire à la nappe (la crème doit napper la cuillère, elle ne doit pas dépasser la température de 85°C).  
Incorporer la gélatine égouttée et mélanger.  
Hacher grossièrement le chocolat et y verser la crème anglaise chaude en trois fois, en mélangeant énergiquement entre chaque ajout.  
On doit obtenir une préparation homogène.

### Mousse de cappuccino

Réhydrater la gélatine dans l'eau et réserver.  
Faire bouillir la crème avec le cappuccino en poudre.  
Verser la crème chaude sur le chocolat et réaliser une émulsion.  
Laisser refroidir.  
Faire fondre la gélatine au micro-onde et l'ajouter à la crème chocolatée.  
Monter les 315 g de crème liquide en chantilly puis incorporer celle-ci dans la crème précédente.

### Mousse de lait

Dans le bol du batteur refroidit, monter en chantilly tous les ingrédients.

### Montage

Dans un moule à donuts, verser de la mousse puis le biscuit et réserver au congélateur.  
Dans un autre moule à donuts, verser de la mousse puis l'insert crèmeux chocolat.



Après 3heures minimum de congélation, récupérer les moules et former les donuts avec chaque moitiés en chauffant légèrement les parties plates.

Vaporiser le spray velours blanc, réaliser une rosace de chantilly au milieu et déguster.

Bonne dégustation !!!

