**Gâteau blanc de Noël**

[Une image contenant nourriture, gâteau, produits de boulangerie, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/gateau-blanc-de-noel-p1090696.jpg-r-copy.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**La ganache chocolat blanc-vanille :  
- 3 feuilles de gélatine (6 g)**  
**- 180 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 800 g de crème fleurette**  
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Porter la crème à ébullition avec la vanille, ajouter la gélatine bien essorée.  
Verser la crème bouillante sur le chocolat en pistoles (ou haché) en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu.  
Mixer quelques secondes pour avoir une crème bien lisse.  
Laisser refroidir, couvrir puis déposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**L'insert crémeux caramel :  
- 2 feuilles de gélatine (4 g)**  
**- 105 g (90 g + 15 g) de sucre en poudre**  
**- 250 ml de lait**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 20 g de Maïzena ®**  
**- 150 g de beurre doux**

**Un cadre de 23,5 cm X 17 fermé par du papier film sur une face et tapissé de rhodoïd**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Dans une casserole, faire un caramel avec 90 g de sucre et 2 cuillerées d'eau.  
En même temps, porter le lait à ébullition avec la vanille.  
Dès que le caramel a une belle couleur ambrée, verser petit à petit et vac précaution, le lait chaud en remuant constamment sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit fondu.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec 15 g de sucre et ajouter la Maïzena.  
Ajouter le lait au caramel tout en remuant.  
Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Ajouter la gélatine essorée puis le beurre en parcelles.  
Mixer quelques secondes pour avoir une crème bien lisse.  
Verser la préparation dans le cadre, laisser refroidir puis déposer au congélateur jusqu'au lendemain.

**Le biscuit amande :  
- 170 g de pâte d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 4 œufs**  
**- 30 g de sucre**  
**- 56 g de farine**

**Un moule tapissé de papier cuisson de 29 cm x 22  
Un cadre de 23, 5 cm X 17 fermé par du papier film sur une face et tapissé de rhodoïd**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper la pâte d'amande en dés et les faire chauffer pendant 1 minute au micro-ondes à pleine puissance pour la ramollir.  
Monter 2 blancs d'œufs en neige avec le sucre.  
Travailler au fouet, la pâte d'amande ramollie avec les deux jaunes et les deux œufs entiers jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène (je l'ai fait dans le robot).  
Incorporer la farine tamisée puis les blancs en neige délicatement à la spatule.  
Etaler la pâte dans le moule.  
Enfourner pour environ 12 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir puis tailler le biscuit et le déposer dans le cadre.

**Le croustillant spéculoos :  
- 125 g de biscuits** [**spéculoos**](https://recettes.de/speculoos) **- 50 g de beurre**

Écraser les biscuits.  
Faire fondre le beurre puis le mélanger à la poudre de biscuits.  
Étaler le croustillant sur le biscuit amande et mettre le cadre au congélateur.

**Jour 2**

**Le montage de l'entremets :**

**1 cadre à entremets de 26 cm x 18 x 4,5 fermé sur une face par un film et tapissé de rhodoïd**

Travailler au fouet la ganache au chocolat jusqu'à l'obtention de la texture d'une chantilly légère mais encore un peu souple.  
Étaler le tiers de cette chantilly en la faisant remonter sur les côtés.  
Sortir l'insert du congélateur et le déposer au centre du cadre.  
Verser le reste de la chantilly.  
Déposer le biscuit, face croustillant sur la crème.  
Enfoncer délicatement le gâteau pour que la ganache remonte bien sur les côtés.  
Filmer et remettre au congélateur.

**La veille de la dégustation (au moins 6 h avant) :**

Sortir l'entremets du congélateur et le démouler sur le plat de service.  
Réserver au réfrigérateur pour qu'il décongèle.  
Décorer suivant l'envie.  
Moi je voulais un gâteau blanc, j'ai donc posé simplement une ligne de poudre de spéculoos.