

Entremets « Royal chocolat »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Dacquoise :</u>
Sucre semoule	0.035	Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
Sucre glace	0.090	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.
Poudre d'amande	0.075	Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs. Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm. Enfourner 20 à 25 minutes à 170°C. A la sortie du four laisser refroidir un peu. Une fois tiède, poser la dacquoise sur le croustillant pour qu'ils se soudent ensemble.
Praliné	0.160	<u>Croustillant :</u>
Couverture lactée	0.040	Fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger au praliné puis incorporer la feuilletine.
Feuilletine	0.080	étaler sur feuille guitare et réserver.
Couverture noire	0.200	<u>Mousse au chocolat :</u>
Lait	0.060	Faire une ganache avec le lait et la couverture.
Crème UHT	0.400	Incorporer la crème montée en deux fois. Un tiers rapidement et deux tiers délicatement. Dresser aussitôt.
Eau	0.050	<u>Glacage chocolat :</u>
Sucre	0.100	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.100	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide.
Lait concentré	0.135	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.014	Utiliser à 35°C.
Eau	0.050	
Couverture 64%	0.150	
Chocolat noir	0.050	<u>Montage :</u>
Beurre de cacao	0.050	Préparer le croustillant et l'étaler sur une feuille guitare. Cuire le biscuit et le déposer à la sortie du four sur le croustillant pour qu'il se colle. Réserver au froid dans le cercle. Cuire le disque de génoise chocolat et réserver. Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise et le croustillant. Déposer la génoise chocolat légèrement imbibée puis recouvrir et lisser avec la mousse. Faire prendre au froid. Décercler et glacer. Remettre au grand froid. Pulvériser du chocolat au pistolet. Décorer selon besoin.