

Royal chocolat

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Présentation



Un entremets à trois textures au bon goût de chocolat et d'amande pour le bonheur des papilles: un biscuit moelleux, un feuilleté praliné et une chantilly au chocolat

Réalisation : 1 heure
Four : 180°C
Cuisson : 15 minutes
Réfrigération : 4 heures

Ingrédients

Dacquoise amande

90 g de poudre de d'amande
90 g de sucre glace
3 blancs d'oeufs (90 g)
30 g de sucre en poudre

Feuilleté praliné

160 g de pralinoise
80 g de crêpes dentelles*

* **crêpes dentelles = gavottes**

Chantilly chocolat

300 g de chocolat noir
500 g de crème liquide

Supplément décor

20 g de chocolat blanc

Réalisation

Dacquoise

Préparer vos ingrédients.

Remarque : Je n'ai pas utilisé ici de poudre d'amande fine pour faire cette dacquoise. J'ai pris une poudre d'amande issue d'amandes non mondées et broyées grossièrement (il reste des petits grains d'amandes ce qui donne au biscuit moelleux une note croquante due à ces petits morceaux d'amandes)



Mélanger la poudre d'amande au sucre glace. Battre les blancs en neige à petite vitesse et dès qu'ils sont montés à moitié, incorporer le sucre en poudre en deux fois. Quand les blancs sont fermes, ajouter la poudre d'amande sucrée en pluie en soulevant délicatement avec une spatule à bout souple. Verser cette pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur une plaque silicone de la forme de votre cercle à pâtisserie (carré ou rond). Avant la cuisson, saupoudrer légèrement de sucre glace. Laisser reposer 10 minutes. Recommencer le saupoudrage. Laisser reposer 10 minutes à nouveau.

Enfourner la pâte.

Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
Sortir la dacquoise du four et laisser refroidir sur une grille

<http://www.uneplacepourledessert.com>



Feuilleté praliné

Réduire les crêpes dentelles en miette. Faire fondre la pralinoise au bain marie. Ajouter les brisures de crêpes dentelles à la pralinoise fondue



Chantilly chocolat

Placer la crème liquide dans un récipient 15 minutes au congélateur pour avoir une crème bien froide. Batta la crème au fouet électrique pour obtenir une crème fouettée bien ferme. Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter la crème fouettée au chocolat et mélanger.

Montage

Marquer la dacquoise avec votre cercle ou carré à pâtisserie pour repérer les limites. Etaler en une fine couche le feuilleté praliné. Ebarber les bords et repositionner le cercle ou le carré à pâtisserie pour la suite.



Remplir de cercle ou le carré à patisserie de la chantilly au chocolat.

Placer au frais 4 heures au réfrigérateur



Démouler. Couper 4 bandes nettes tout autour de l'entremets (dans le cas d'un moule rectangulaire) pour faire des petites parts individuelles. Déposer l'entremets sur le plat de service. Fondre le chocolat blanc et remplir un cornet en papier sulfurisé pour écrire et dessiner sur l'entremets.

