



ENTREMETS CROUSTILLANT TOUT CHOCOLAT



Pour un cercle à vacherin inox de \varnothing 16 ou 18cm.

Le crémeux aux deux chocolats : 100g de crème fleurette à 35% MG, 20g de jaunes d'œufs, 10g de sucre, 45g de Jivara ou de chocolat au lait à 40%, 45g de Caraïbes ou de chocolat noir à 66%.

Mélanger le sucre et les jaunes, verser dessus la crème bouillante, remettre le tout dans la casserole et cuire comme une crème anglaise. Fondre les chocolats au bain-marie. Réaliser rapidement et en 3 fois à la maryse une émulsion en versant la crème chinoisée sur le chocolat. Couler le crémeux dans un cercle ou dans un moule à tarte en silicone de la taille de l'entremets et bloquer au froid.

La dacquoise noisette : 35g de farine T45, 120 g de poudre de noisettes, 130g de sucre en poudre ou de sucre glace, ou un mélange des deux, 175g de blancs d'œufs, 60g de sucre et -seulement si vous en avez c'est facultatif- 5g de blancs déshydratés.

Chauffer le four à 180°. Tamiser ou mixer au robot mais pas au blender la poudre de noisettes, les 130g de sucre et la farine. Mélanger éventuellement les 60g de sucre avec les blancs déshydratés. Monter les blancs en neige – au bec d'oiseau – en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées. Étaler cet appareil régulièrement à la spatule coudée sur un flexipat ou une plaque Téfal beurrée et farinée et enfournez 15 à 20min à surveiller. La dacquoise doit rester moelleuse à cœur. Refroidir.

Le croustillant praliné : 50g d'éclats de crêpes dentelles, 25g de Jivara ou équivalent, 57g de praliné 50 ou 60% de fruits.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le praliné puis les gavottes. Mélanger délicatement et étaler finement à l'intérieur d'un cercle du diamètre de l'entremets. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

La mousse chocolat au lait : 50g d'œufs entiers, 50g de jaunes d'œufs, 75g de sucre et 30g d'eau pour le sirop, 170g de Jivara ou de chocolat au lait à 40%, 5.8g de gélatine, 300g de crème fleurette à 35%MG.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Réaliser la pâte à bombe. Fouetter dans la cuve du robot, l'œuf entier plus les jaunes, parallèlement cuire à 118° l'eau et le sucre et verser en filet ce sirop sur les œufs et continuer à battre jusqu'au complet refroidissement. Fondre quelques secondes au micro-ondes la gélatine égouttée et l'incorporer à la pâte à bombe. Monter la crème à consistance mousseuse. Fondre le chocolat au bain-marie y ajouter 2 cs bombées de crème fouettée ajouter la pâte à bombe puis délicatement le reste de la crème fouettée.

Le montage : chemiser le cercle à vacherin avec un rhodoïd de 6cm de haut. Sur un plateau de taille adaptée ou sur une plaque de four le mettre sur un morceau de feuille guitare. Verser de la mousse au chocolat au fond et sur les côtés. Déposer l'insert de crémeux aux 2 chocolats surgelé, ajouter une couche de mousse, le disque de dacquoise, à nouveau de la mousse et terminer par le disque de croustillant au praliné. Bloquer au froid.

La finition velours : 150g de Jivara et 75g de beurre de cacao.

Fondre le chocolat au bain marie et ajouter le beurre de cacao. Sortir l'entremets du congélateur. Chauffer rapidement les bords du moule au chalumeau ou à défaut au sèche-cheveux pour faciliter le retrait du cercle à vacherin, retirer le rhodoïd. Verser le chocolat tiède 37/38° dans le réceptacle du pistolet et pulvériser le dessus et les côtés de l'entremets. Le laisser revenir à température au réfrigérateur environ 6 heures ou une nuit avant de le consommer. Décorer le dessus selon l'inspiration du moment. Ici 3 coques de macarons recouvertes d'un peu de feuille d'or...