



LE CONCORDE



Le matériel : un cercle de 18cm, du rhodoïd, un triangle à pâtisserie, une palette

La meringue au chocolat : 190g de blancs d'œufs, 190g de sucre semoule, 190g de sucre glace, 40g de cacao en poudre.

Tamiser le sucre glace et le cacao. Préchauffer le four chaleur tournante à 110/120°. Monter les blancs en les serrant avec le sucre semoule. Incorporer délicatement à la maryse le sucre glace tamisé avec le cacao. Pocher 3 disques de meringue de 18cm de diamètre et environ 4 lignes boudins de la taille de la plaque. Avec un triangle trempé dans du beurre fondu couper les boudins de meringue tous les 2 cm. Cuire environ 1 heure et refroidir.

La mousse au chocolat : 170g de crème fleurette à 35%MG, 340g de crème fleurette 35%MG, 280g de chocolat de couverture Caraïbes ou équivalent. Fondre le chocolat à 50°. Porter à ébullition les 170g de crème et réaliser une émulsion en versant la crème en 3 ou 4 fois sur le chocolat et en frictionnant à la maryse si possible. Maintenir le mélange à 45°. Monter les 340g de crème juste un peu ferme, mélanger les deux et utiliser tout de suite.

Les copeaux de chocolat : 500g de chocolat noir de couverture. Tempérer le chocolat. L'étaler à la palette sur un marbre sur 2mm d'épaisseur. Lorsque le chocolat commence à peine à cristalliser le pousser rapidement avec le triangle et répéter plusieurs fois l'opération pour obtenir des copeaux. Laisser complètement cristalliser avant l'utilisation.

Le montage : dans le cercle de montage chemisé d'un rhodoïd poser le premier disque de meringue côté lisse dessous. Le recouvrir régulièrement avec 180g de mousse. Poser le second disque de meringue côté lisse dessus cette fois-ci. Y étaler à nouveau 180g de mousse. Recouvrir avec le dernier disque toujours côté lisse sur le dessus. Masquer le haut et les côtés avec le reste de mousse au chocolat puis bien lisser à la spatule. Décorer les côtés de l'entremets en disposant horizontalement les boudins de meringue sur 3 niveaux. Terminer en posant grossièrement les copeaux de chocolat sur le dessus du Concorde. Poudrer de sucre glace.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr