

ROYAL CHOCOLAT ou TRIANON



La dacquoise noisette :

75 gr de poudre de **noisettes**

75 gr de sucre glace

2 blancs d'œufs

30 gr de sucre

Croustillant praliné :

80 gr de sucre

1 c. à soupe d'eau

120 gr de noisettes

80 gr de crêpes dentelle (Gavotte)

40 gr de **chocolat** au lait

Mousse chocolat :

60 cl de crème liquide minimum 30% de matières grasses

300 gr de chocolat noir dessert

Glaçage miroir :

12 gr de gélatine

170 gr de sucre

10 cl d'eau

9 cl de crème liquide

75 gr de **cacao** en poudre

Décoration :

50 gr chocolat noir

Crêpes dentelle

Noisettes concassées

Préparation La dacquoise noisette :



• Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Mélangez la poudre de noisettes avec le sucre glace.



• Ajoutez les blancs montés fermement aux poudres, et mélangez délicatement en soulevant les blancs afin de ne pas les écraser.



• A l'aide d'une poche à douille, dessinez un cercle de ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé. Le cercle doit faire 18 cm de diamètre, dessinez le sur le papier sulfurisé avant de pocher le biscuit. Faites cuire 12 minutes à 190°C.

• Le croustillant praliné :



Mettez l'eau et le sucre dans une poêle sur feu moyen. Lorsque le mélange forme des bulles, ajoutez les noisettes.



Mélangez constamment, le sucre va d'abord cristalliser autour des noisettes, puis caraméliser. Lorsque tout le sucre s'est transformé en caramel, versez le tout sur une plaque couverte de papier sulfurisé et laissez refroidir.



Une fois refroidies, cassez des morceaux de noisettes caramélisées et placez les dans un hachoir électrique. Hachez par périodes de 30 secondes afin de ne pas surchauffer le moteur, et ce pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que vous obteniez une pâte. Votre praliné noisettes est prêt !



Écrasez les crêpes dentelle en pailleté, et ajoutez-y le praliné noisettes ainsi que le chocolat au lait fondu. Mélangez bien.



Appliquez immédiatement ce mélange sur la dacquoise noisettes, et lissez bien afin d'avoir une couche bien uniforme. Réservez au frais.



La mousse chocolat :

Montez la crème liquide bien froide au fouet électrique. Faites fondre le chocolat et versez le sur la crème bien montée.



A l'aide d'un fouet, mélangez délicatement afin d'avoir une mousse bien homogène. Si des petits morceaux de chocolat se

sont formés, pas de panique, c'est que votre chocolat était trop froid, cela ne posera pas de problème.

• **Le montage :**



Placez votre dacquoise couverte de croustillant sur un support. Placez le cercle autour (vous devriez avoir une marge d'environ 2 cm entre le biscuit et le cercle). Tapissez le contour du cercle d'une bande de rhodoïd. A l'aide d'une poche à douille, remplissez la marge de mousse au chocolat, puis tout le cercle.



Une fois que vous avez rempli le cercle de mousse au chocolat, utilisez une spatule coudée afin de lisser le dessus du gâteau. Il doit être bien lisse afin d'avoir un beau résultat au glaçage. Mettez au congélateur pour minimum 3 heures.

• **Le glaçage miroir :**



Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Mélangez ensuite tous les autres ingrédients dans une casserole. Surtout n'utilisez pas de fouet qui va amener des bulles d'air qui gâcheront l'effet miroir.



Placez ensuite cette casserole sur feu moyen et faites chauffer en mélangeant. Une fois que le cacao s'est en majorité dissout et que le mélange s'est bien liquéfié et est bien chaud sortez du feu.



Passez ce mélange dans une passoire fine afin d'enlever les éventuels grumeaux de cacao. Ajoutez la gélatine que vous aurez bien essorée, et mélangez jusqu'à ce qu'elle se soit bien dissoute. Une fois encore, n'utilisez pas de fouet, et évitez de faire des mouvements qui apporteront de l'air dans le mélange.



Placez un thermomètre dans le glaçage, et faites descendre la température à 36°C en mélangeant régulièrement. Il est

impératif de respecter cette étape afin d'avoir un glaçage réussi.



Avant d'atteindre 36°C (lorsque votre mélange est à 39°C par exemple), sortez l'entremets du congélateur et placez le (sans son support) sur une grille surélevée. Placez un réceptacle sous cette grille. Ôtez le cercle (chauffez le un peu avec vos mains ou un chalumeau s'il ne veut pas sortir) ainsi que la bande de rhodoïd.



Lorsque votre glaçage est à 36°C, versez le sur votre entremets. Pensez à bien verser sur les contours afin de ne pas avoir une partie du gâteau sans glaçage. Après cela, soulevez délicatement votre entremets à l'aide de 2 spatules coudées et placez le sur son support final. Mettez au frais.



La décoration :

Coupez une bande de rhodoïd d'environ 25 cm. Faites fondre 50 gr de chocolat noir, et versez le sur toute la longueur de la

bande. A l'aide d'une spatule, étalez le bien afin qu'il recouvre toute la bande. Ecrasez 2 à 3 crêpes dentelle en paillette, et saupoudrez cette bande. Décollez-la du plan de travail à l'aide de la pointe d'un couteau, et mettez la au frais pendant environ 15 minutes.



Sortez votre entremets. Utilisez un peu de crêpe dentelle écrasée afin de dessiner une ligne sur votre entremets. Ajoutez ensuite des noisettes concassées sur cette même ligne.



Sortez votre bande de chocolat, et coupez des triangles avec un couteau (plongez le dans de l'eau bouillante et essuyez le avant afin de faciliter la coupe.).



Plantez des triangles de chocolat tout le long de la ligne que vous aurez formé. Si vous avez du mal, plantez d'abord la lame d'un couteau afin de créer un espace pour y placer le triangle.



• Et voilà, votre Royal chocolat est prêt à être dégusté !