

Royal chocolat

(recette adaptée de C. Felder)



Shopping : pour un gâteau de 22 cm de diamètre

1. Biscuit dacquoise
 - 85 g de blancs d'œufs (3 petits œufs)
 - 25 g de poudre de noisettes
 - 50 g de poudres d'amandes
 - 100 g de sucre glace
 - 50 g de sucre

2. Croustillant praliné noisettes
 - 50 g de gavottes
 - 50 g de pâte de noisettes
 - 50 g de praliné
 - 50 g de chocolat au lait

3. Mousse au chocolat

- 6 œufs
- 20 g de beurre salé (facultatif)
- 200 g de chocolat de votre choix (plutôt noir pour moi)

4. Feuille de chocolat

- 70 g de chocolat 55%

-In process :

1. Le biscuit dacquoise :

- Allumer le four à 175°.
- Mixer le sucre glace et la poudre de noisettes ou tamisez-les ensemble.
- Monter les blancs en neige avec le sucre semoule.
- Incorporer délicatement à la maryse (de bas en haut, du centre vers le bord, en tournant le saladier à chaque fois) les poudres aux blancs d'œufs.
- A l'aide d'une poche à douille, étaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Faire cuire environ 20 à 25 min.
- Laisser refroidir quelques instants puis décoller le papier sulfurisé comme une décalcomanie.
- Découper un morceau de la taille de votre cercle.

2. Le croustillant praliné noisettes

- Mélanger la pâte de noisettes, le praliné et les gavottes écrasées.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Le mélanger à la première préparation.
- Étaler sur la dacquoise. On peut aussi l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, le passer 10 min au congélateur, puis découper un cercle de la bonne taille.

3. La mousse au chocolat

- Séparer les blancs des jaunes (ils doivent être sortis du frigo depuis une bonne heure).
- Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Mélanger le chocolat (si vous avez bien suivi les conseils, il n'est pas trop chaud) aux jaunes.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer les blancs délicatement à la maryse (de bas en haut, du centre vers le bord, en tournant le saladier à chaque fois) dans le mélange jaunes/chocolat.

4. Le montage/la feuille de chocolat

- Verser la mousse sur les deux premiers étages du gâteau (dacquoise + croustillant praliné). Bien lisser à la spatule coudée.

- Placer au frigo.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- L'étaler sur un morceau de rhodoïd (il paraît que ça marche aussi sur des pochettes plastifiées) de la taille de votre moule (rappel P=22 cm X 3.14, soit environ 70 cm. Sinon, faire deux morceaux).
- Plaquer le rhodoïd sur le pourtour du gâteau bien froid. Attendre quelques minutes (placer au frigo ou au congélateur si la température extérieure est élevée), puis le retirer délicatement.
- Garder le gâteau au frais. Saupoudrer de cacao non sucré si vous le souhaitez au moment du service.

Remarques : Ce gâteau se congèle très bien.

Je me demande s'il est possible de remplacer la pate de noisettes par du nutella...

Je pense aussi qu'on peut réduire un peu le sucre de la dacquoise.

C. Felder fait une chantilly au chocolat à la place de la mousse (300 g de crème liquide entière, 120 g de chocolat à 60%, 6 cl de lait entier)



Qui a mis son doigt ?!!!