

ROYAL CHOCOLAT AVEC OU SANS THERMOMIX

MOULE RECTANGULAIRE 17 X 20 CM

Ingrédients

Biscuit (Dacquoise)

90 G de poudre d'amandes

100 g de sucre glace

3 blancs d'oeufs

35 g de sucre

Préparation du biscuit

PRECHAUFFER votre four à 165°C.

MONTER les blancs en ajoutant le sucre en plusieurs fois.

MELANGER la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.

MELANGER délicatement aux blancs à l'aide d'une spatule.

PLACER un petit cadre rectangulaire sur une silpat ou autre toile silicone.

Étaler la pâte à l'intérieur du cadre.

CUIRE 20 minutes à 165°

LAISSER refroidir, puis passer une lame à bout rond pour décoller le biscuit du cadre.

Croustillant praliné:

130 g de chocolat pralinoise et

70 g de chocolat au lait pâtissier

ou

(200 g de chocolat pralinoise)

40 g de pralin

9 gavottes

Préparation du croustillant

FAIRE fondre le chocolat au lait.

AJOUTER le praliné. Bien mélanger.

INCORPORER les gavottes réduites grossièrement en miettes.

ÉTALER le croustillant praliné sur le biscuit froid.

PLACER au congélateur pendant 20 minutes.

* Mousse au chocolat:

Ingrédients :

300 g de chocolat noir pâtissier

500 g de crème liquide entière

40 g de sucre en poudre

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain marie OU au micro-ondes

Pendant ce temps, MONTER la crème et le sucre. Elle doit rester souple.

AJOUTER quelques cuillères de CHOCOLAT à la crème fouettée, et l'INCORPORER rapidement cela permettra de détendre un peu le mélange et éviter que le mélange graine. (Toujours le chaud dans le froid et pas le contraire)
AJOUTER le reste de crème délicatement à l'aide d'une spatule.

MONTAGE

AVEC UN TAPIS RELIEF

Si vous vous décidez à utiliser un tapis relief (demarles par exemple)

VERSER un peu de mousse au chocolat sur un tapis relief.

Bien ETALER à l'aide d'une spatule.

PLACER un cadre rectangulaire.

VERSER le reste de la mousse.

PLACER le biscuit (coté croustillant dessous) sur la mousse.

PLACER quelques heures au congélateur.

ENLEVER délicatement le tapis relief.

A l'aide d'un sèche-cheveux, DEMOULER le gâteau sur le plat de service.

LAISSER décongeler au frais.

SAUPOUDRER de cacao amer, réaliser votre décoration.

MONTAGE SANS TAPIS RELIEF :

Sans tapis relief, placez d'abord le biscuit à l'intérieur du cadre (coté croustillant dessus), puis la mousse au chocolat.

AVEC LE THERMOMIX

INGRÉDIENTS

Pour la dacquoise

90 g de poudre d'amande

100 g de sucre glace

3 blancs d'œuf

35 g de sucre

Le croustillant

130 g de chocolat pralinoise
70 g de chocolat au lait pâtissier

ou

200 g de pralinoise (tablette de chocolat)

9 gavottes

40 g de pralin

Pour la Mousse chocolat

300 g de chocolat noir pâtissier

500 g de crème fraîche, entière très froide

40 g de sucre en poudre

PREPARATION DU biscuit (Dacquoise)

METTRE les blancs dans bol avec une pincée de sel, INSERER le fouet 6min/50°/vit 3.5 en AJOUTANT le sucre en plusieurs fois.

Réserver dans un saladier et AJOUTER la poudre d'amande, le sucre glace.

MELANGER délicatement puis faire cuire cette pâte 20 minutes à 165°.

PUIS bien laisser refroidir.

Pour le croustillant:

Mettre le chocolat pralinoise en morceaux dans le bol du thermomix 3minutes 30/50°/vitesse 1 (le mélange doit être bien fluide, sinon rajoutez quelques secondes et vérifier)

AJOUTER le pralin et les gavottes émiettées rapidement **15 sec/vit 4**

DEPOSER ce croustillant sur la dacquoise refroidie.

PLACER au congélateur 20 minutes

Pour la mousse chocolat :

INSERER le fouet dans le bol.

METTRE la crème fraîche et le sucre dans le bol.

MONTER le mélange crème et sucre en chantilly en INSERANT LE FOUET et En augmentant durant la première minute jusqu'à la VITESSE 4

Perso je préfère la réaliser avec mon kitchen aid le résultat est tout de suite mieux.

RESERVER dans un saladier au réfrigérateur.

METTRE le chocolat en morceaux dans le bol **3 minutes 30 à 4 minutes / 50° / vit 2 le mélange doit être fluide sinon vous augmentez le temps.**

Une fois refroidi légèrement,

AJOUTER quelques cuillères de chocolat à la crème fouettée, et l'INCORPORER rapidement cela permettra de détendre un peu le mélange et éviter que le mélange graine. (ETAPE toujours un peu stressante)

PUIS FINIR d'incorporer délicatement avec la chantilly au mélange chocolat.

Ce qui formera la troisième couche du gâteau.

Montage avec un tapis relief :

Si vous vous décidez à utiliser un tapis relief (demarles par exemple)

VERSER un peu de mousse au chocolat sur un tapis relief.

Bien ETALER à l'aide d'une spatule.

PLACER un cadre rectangulaire.

VERSER le reste de la mousse.

PLACER le biscuit (coté croustillant dessous) sur la mousse.

PLACER quelques heures au congélateur.

ENLEVER délicatement le tapis relief.

A l'aide d'un sèche-cheveux, DEMOULER le gâteau sur le plat de service.

LAISSER dégeler au frais.

SAUPOUDRER de cacao amer, réaliser votre décoration.

Ou

TAMISER du cacao amer et émiettez les gavottes dans un emporte-pièce par exemple.

Servir bien frais

ET si vous avez envie de faire un glaçage au final, c'est par ici.
ATTENTION dans ce cas il vous faut passer par l'étape congélation de votre gâteau.

GLACAGE MIROIR

Ingrédients :

150 g d'eau
300 g de sucre
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
300 g de chocolat blanc ou chocolat noir
24 g de gélatine.

PREPARATION :

METTRE Vos feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau.

CUIRE à 105 degrés le sucre, le glucose et l'eau. (Astuce pour le glucose passer votre cuillère sous au chaude ou mouiller vos mains car sa colleeeeeeee)

AJOUTER dans le lait concentré, la gélatine préalablement ramollie je vous le rappelle, MELANGER...délicatement.....

VERSER ensuite sur le chocolat en morceaux.

POUR un glaçage parfaitement blanc, on peut AJOUTER du dioxyde de titane, pour les autres couleurs utiliser un colorant aliment alimentaire en poudre (the artist j'adore)

PRENDRE un mixeur plongeant pour homogénéiser le tout, le but étant de ne pas incorporer de l'air.

FILMEZ AU CONTACT (Et laisser reposer quelques heures au frigo voir même une nuit)

POUR un glaçage noir, REMPLACER le chocolat blanc par du chocolat noir et renforcer avec un colorant rouge. (J'y ai ajouté des paillettes or)

POUR un glaçage au lait REMPLACER par un chocolat au lait.

GLACER sur une grille votre gâteau congelé (c'est impératif) le surplus vas s'écouler en dessous de la grille...

LE GLACAGE DOIT ETRE A UNE TEMPERATURE DE 35 ° (réchauffer au bain marie en remuant avec une maryse et non avec un fouet pour éviter les bulles d'air, le mélange doit être assez fluide et pas trop chaud).

myhomemadecook.com