

ROYAL CHOCOLAT DE MAZETTE

LE BISCUIT JOCONDE

Ingrédients :

104 gr de poudre d'amande

83 gr de sucre glace

33 gr de farine

142 gr d'oeufs

83 gr de blancs d'oeufs

38 gr de sucre semoule

PREPARATION :

MELANGER les amandes, le sucre glace, la farine et les oeufs.

TRAVAILLER le mélange pour obtenir un résultat homogène

MONTER les (83 gr) de blancs en neige, les **SERRER** avec le sucre, les **INCORPORER** au précédent mélange (amande.. sucre glace....)

SUR une plaque sur laquelle vous aurez disposé un papier sulfurisé, **ETENDRE** dessus le biscuit, et cuire au four à 180°C environ.

***AVEC LE THERMOMIX :**

METTRE les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix et les **MONTER** en neige en ajoutant 30 g de sucre à la fin pour bien les serrer (environ 3 minutes au total Vit 8).

Dans le bol du Thermomix , **METTRE** les œufs entiers + le sucre et régler **5 minutes / 50°C / Vit 3,5.**

AJOUTER cet appareil aux blancs montés en neige et mélanger à la spatule.

SUR une plaque sur laquelle vous aurez disposé un papier sulfurisé, **ETENDRE** dessus le biscuit, et cuire au four à 180°C environ.

LA PRALINOISE FEUILLETÉE SANS THERMOMIX

PRENDRE en quantité un tant pour tant en chocolat au lait fondu, du praliné maison et de la gavotte quantité selon les goûts)

Ingrédients :

200 g de chocolat au lait

200 g de gavotte

?? g de praliné maison (par contre, je dose un peu au pif)

(Je sais en pâtisserie le pif ça ne se fait pas, ce n'est pas terrible, mais tant pis, car je trouve surtout ici une question de puissance du praliné)

PRALINOISE FEUILLETEE

PREPARATION AU THERMOMIX

METTRE le chocolat cassé en morceaux dans le bol du robot

REGLER ensuite 3 minutes environ /50°/vitesse 2 (le mélange doit être fluide)

AJOUTER ensuite les gavottes émiettées, et le praliné

MIXER quelques secondes vitesse 1 ou 2

LA MOUSSE CHOCOLAT

Ingrédients :

4 g de gélatine

25 gr de sucre

2 jaunes d'œufs

125 gr de lait

166 gr de chocolat

210 gr de crème fraîche liquide à 33 %

PREPARATION AU THERMOMIX

FAIRE tremper 4 g de gélatine dans un bol d'eau froide

MELANGER 25 g de sucre avec 2 jaunes d'œuf, ajouter 125 g de lait bouillant.

CUIRE comme une crème anglaise (au thermomix 7minutes/80°/VITESSE 4) **AJOUTER** la gélatine bien essorée.

FAIRE fondre 166 g de chocolat (le râpé, c'est mieux) **en versant la crème anglaise DIRECTEMENT dessus.**

MELANGER à l'aide d'une spatule

LAISSER refroidir aux environs de **30 °c**'est très rapide.

MELANGER avec la crème fraîche montée en chantilly en y allant **petit à petit** afin d'obtenir une belle mousse.

MONTAGE :

DISPOSER dans un cercle le biscuit, **ETALER** dessus la pralinoise feuilletée, faire prendre au frais

METTRE dessus la mousse, faire de nouveau prendre au frais

PLACER au congélateur au moins 24 à 48 h puis **GLACER** avec votre glaçage miroir, ou un miroir neutre noir comme j'ai utilisé cette fois (tout prêt de la même marque que le glaçage neutre)

OUI, je l'avoue j'ai osé utiliser un glaçage tout prêt de la marque Ancel, ma collègue l'utilise de temps en temps et le résultat est plutôt pas mal.

Le glaçage ne doit pas être trop chaud, **environ 34/35 °**. Bien suivre ce qui est indiqué sur le pot.

J'aurais dû ajouter un poil d'eau dedans, je l'ai coulée, pas assez fluide. Mais je le saurais pour la prochaine fois.