

LE ROYAL CHOCOLAT

1/ Préparation de la Dacquoise

- Monter les blancs et les serrer avec le sucre
- Incorporer le sucre glace, la poudre de noisettes et la fécule tamisée
- Coucher 1 disque de 20 cm et un de 18 cm de diamètre

Ingrédients pour 2 disques	
Blancs d'œufs	100 g
Sucre	30 g
Sucre glace	70 g
Poudre de noisette	60 g
Fécule de PdT	16 g

2/ Préparation du praliné croustillant

- Faire fondre la couverture lactée au bain-marie
- Ajouter le praliné et mélanger
- Incorporer la feuilletine.
- Etaler sur le disque de dacquoise de 20 cm

Ingrédients pour praliné	
Couverture lactée	25 g
Praliné	100 g
Pailleté feuilletine	50 g

3/ Préparation de la mousse au chocolat

- Faire bouillir le sirop à 30° baumé
- Verser sur les jaunes en fouettant
- Pocher au bain marie à 85°
- Fouetter au batteur jusqu'à refroidissement.
- Ajouter la couverture noire fondue (45°C)
- Incorporer à la Maryse la crème montée.
- Dresser aussitôt

Ingrédients pour mousse	
Sirop : eau	35 g
+ sucre	35 g
Jaunes	60 g
Couverture noire	110 g
Crème fleurette	250 g

4/ Montage de l'entremet

- Placer le disque de Dacquoise/praliné au fond du cercle
- Déposer une couche de mousse
- Poser le 2^{ème} disque de Dacquoise
- Compléter le cercle avec la mousse
- Lisser la surface à la palette
- Sangler au congélateur



5/ Préparation du glaçage brillant au chocolat

- Faire bouillir la crème et le glucose
- Incorporer la couverture et la pâte à glacer concassée.
- Ajouter le sirop bouillant et la gélatine ramollie dans l'eau froide
- Mixer

Ingrédients pour glaçage chocolat	
Sirop à 30°B	60 g
Crème fleurette	75 g
Glucose	15 g
Couverture noire	30 g
Pâte à glacer	150 g
Gélatine	6 g



6/ Finitions

- Décercler l'entremet au chalumeau
- Recouvrir l'entremet de glaçage tempéré à 45°
- Décorer selon le thème imposé.