

ROYAL CHOCOLAT

Biscuit chocolat :

420 G de chocolat noir
220 G de beurre
200 g de jaune d'œufs
400 g de blancs d'œufs
220 g de sucre
70 g de farine

Procédé :

Dans la cuve d'un batteur, muni d'une feuille, monter les blancs avec le sucre. Une fois montés, ajouter en filet les jaunes avant d'incorporer le beurre fondu froid et les poudres tamisées. Cuire le biscuit à 160 ° pendant 10 à 12 min.

Crèmeux chocolat :

500 g de crème liquide
500 g de lait entier
180 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre semoule
650 g de couverture noir

Procédé :

Dans une casserole mettre à chauffer le lait et la crème. A ébullition, verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés, puis cuire à 83° avant d'ajouter le chocolat noir et mixer

Croustillant praliné :

500 g praliné amande
500 g Pâte de noisette
500 g de feuillantine
100 g de beurre frais
250 G de chocolat de couverture lait

Procédé :

Dans une cuve de batteur, munie d'une feuille, mettre le praliné et la pâte de noisette. Ajouter la feuillantine et laisser tourner avant d'ajouter le beurre et le chocolat au lait préalablement fondu. Débarrasser puis étaler dans le cadre.

Mousse chocolat :

200 g crème liquide
200 g de lait entier
30 g de sucre semoule
80 g de jaune d'œufs
600 g de chocolat couverture lait
230 g de chocolat noir
700 g de crème montée

Procédé :

Dans une casserole, mettre à chauffer le lait et la crème. A ébullition, verser sur le sucre et les jaunes préalablement blanchi puis cuire le tout à 83°. Verser sur les deux couvertures et bien mélanger avant de refroidir à 35 ° et ajouter la crème montée. Couler et lisser.

Crumble chocolat :

250 g beurre
120 g de sucre cassonade
120 g de sucre glace
150 g de poudre d'amandes
300 g de farine
50 g de cacao poudre

Procédé :

Dans la cuve d'un batteur, mettre le beurre puis le rendre pommade.

Glaçage chocolat noir :

470 g sucre
170 g eau
300 g crème
160 g glucose
140 g cacao poudre
40 g de chocolat au lait
1 g colorant rouge
30 g gélatine

Procédé :

Faire un sirop à 103° avec le sucre, l'eau et le glucose. Verser sur le chocolat, le lait concentré et la gélatine. Ajouter le colorant et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Fondre à 40° maximum et utiliser aux alentours de 33° puis glacer.

Ganache montée lait

180 g crème liquide
20 g de glucose
20 g de trimoline
285 g de couverture lait
500 g de crème liquide

Procédé :

Dans une casserole, mettre à chauffer le glucose et la première partie de la crème. Donner une ébullition. Verser sur le chocolat et la trimoline en 3 fois avant de rajouter la crème froide et mixer.



Recette réalisée par
ADRIAN DERMINE
Consultant en pâtisserie

