

Le Royal Au Chocolat (ou Trianon)

Nombre de parts : 8 à 10 (entremets de 20 cm de diamètre)

Temps de préparation : 1h15

Temps de cuisson : 15 à 20 min à 180 degrés

Le Biscuit Noisette

Ingrédients :

- 90 g de blancs d'œufs
- 45 g de sucre semoule
- 56 g de noisette en poudre
- 38 g de sucre glace
- 15 g de fécule (Maïzena)

Procédé :

Préchauffer le four à 180 degrés, en chaleur ventilée.

Dessiner deux cercles de 18 cm sur du papier cuisson.

Mettre le sucre en poudre dans les blancs d'œufs et monter une meringue assez ferme.

Dans un cul de poule, mettre le sucre glace et la fécule tamisés et y ajouter la poudre de noisette. Incorporer en deux fois les blancs d'œufs dans cette préparation dans un mouvement délicat afin de ne pas les faire retomber. Ne pas attendre que la préparation soit homogène avant de mettre le reste de poudre... Car à trop mélanger la préparation, les blancs finiraient par se casser. Par contre, la préparation doit être homogène une fois que l'on a fini de tout incorporer.

Mettre la pâte dans une poche à douille munie d'une douille ronde unie de 10 mm.

Retourner la feuille de papier sulfurisé afin que la trace au stylo soit de l'autre côté (et ne touche pas le biscuit). Pocher les deux cercles. Pour cela, pocher du centre vers l'extérieur, en escargot. Appuyer sur la poche en levant bien cette dernière, en laissant tomber le boudin sur la feuille, et tourner de façon à réaliser l'escargot.

Enfourner pour 15 à 20 minutes selon votre four. Le biscuit doit être doré et ne pas coller au toucher. Il doit tout de même être assez souple.

Laisser le biscuit refroidir sur grille.

Une fois refroidit, retailer les cercles pour avoir deux disques réguliers de 18 cm (le mieux est d'utiliser un cercle de 18 cm si vous en avez un, et de s'en servir comme d'un emporte-pièce). Retirer ensuite délicatement le papier cuisson.

Réserver.



Le praliné feuillantine

Ingrédients :

- 30g de chocolat de couverture au lait (ou à défaut, du chocolat pâtissier au lait)
- 100g de praliné
- 50g de feuillantine (ou crêpes dentelles)

Procédé :

Faire fondre le chocolat (au micro-onde ou au bain marie) en s'assurant qu'il ne brule pas !

Ajouter le praliné et mélanger bien. Il ne doit pas y avoir de grumeau. La texture doit être bien lisse. S'il reste des grumeaux, chauffer très légèrement en mélangeant bien.

Dans un cul de poule, émietter les crêpes dentelles (sans les émietter trop finement !) et verser dessus le chocolat mélangé au praliné.

Etaler ce praliné feuillantine sur l'un des deux disques de biscuit noisette. Mettre au frais pour que le chocolat fige un peu et se tienne bien.

La mousse au chocolat

Ingrédients :

- 300g de chocolat noir de couverture
- 200g de crème liquide à 30% de matières grasses minimum
- 400 g de crème fouettée (c'est-à-dire 400g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses que vous aurez montée en crème fouettée, comme une chantilly mais sans le sucre)

Procédé :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

En parallèle, faire chauffer les 200g de crème liquide.

Une fois le chocolat fondu, incorporer la crème chaude en deux ou trois fois. A ce stade, on obtient une ganache lisse et brillante.

Puis monter les 400g crème liquide en crème fouettée pas trop ferme. Mettre une partie de la crème montée (environ 1/4) dans la ganache au chocolat. Mélanger énergiquement. Ajouter le reste de crème puis mélanger délicatement cette fois.

Montage

Prendre un carton or et positionner dessus le cercle de 20 cm de diamètre. Mettre du rhodoïd à l'intérieur du cercle si vous en avez (cela permet d'avoir des bords bien nets au décerclage).

Puis positionner le disque de biscuit de 18 cm avec le praliné feuillantine au fond du moule, côté biscuit contre le carton or, et côté croustillant sur le dessus. Mettre de la mousse au chocolat autour du biscuit (puisque'il reste 1 cm de chaque côté entre le biscuit et le cercle) et faire remonter la mousse à l'aide d'une spatule sur les bords.. Cela permet d'éviter qu'au décerclage, il y ait des trous, des endroits sans mousse. Avec la spatule, bien appuyer sur les bords pour éviter ces trous.

Mettre ensuite un peu de mousse sur le praliné feuillantine de façon recouvrir le fond. Vous devriez avoir utilisé plus de la moitié de la mousse à ce stade.

Positionner le deuxième disque de biscuit et ajouter le reste de mousse au chocolat. Bien lisser à la spatule.

Mettre au congélateur jusqu'à ce que la mousse soit bien prise (minimum 2h).

Le glaçage miroir

Ingrédients :

- 10 g de gélatine (or ou 200 blooms)
- 75 g d'eau
- 210 g de sucre semoule
- 145 g de crème liquide à minimum 30% de matières grasses
- 30 g de glucose
- 70g de cacao en poudre

Procédé :

Mettre la gélatine dans de l'eau bien froide (s'il s'agit de feuille, il suffit de les mettre dans un grand volume d'eau. S'il s'agit de gélatine en poudre, y ajouter 5,6 fois son poids en eau, soit 56g d'eau). Mettre au frais pendant la préparation de la suite.

Mettre l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole et cuire jusqu'à 103 degrés.

Ajouter le cacao en poudre et bien mélanger. Ajouter la crème liquide et mélanger à nouveau. Puis ajouter la gélatine et mixer à l'aide d'un mixer plongeant. En laissant le mixer plongeant bien au fond du pichet, légèrement incliné. Ne pas faire de mouvement de bas en haut. Mixer 3 bonnes minutes. Il faut laisser refroidir ce glaçage avant de s'en servir. Sa température pour le couler sur l'entremet congelé doit être de 30 degrés.

Sortir l'entremets du congélateur et retirer le cercle.

Verser le glaçage d'un geste assez rapide, d'abord au centre puis sur les côtés. Donner rapidement un coup de spatule sur le dessus. Vous pouvez ensuite décorer comme vous le souhaitez (écriture au cornet, fruits secs torréfiés, chocolats décorés...)

