

LES ATELIERS CHOCOLATS

LE ROYAL

LA DACQUOISE : BISCUIT AUX AMANDES

- 3 blancs d'œufs (environ 100g)
- 100g de sucre
- 100g d'amandes mixées

Battre les blancs en neige.
Incorporer 20g de sucre à mi parcours pour les soutenir.
Incorporer délicatement le sucre et les amandes mélangés.
Étaler dans un cadre sur une feuille de cuisson et cuire 20 min à 200°C. Surveiller la cuisson attentivement. Réserver le biscuit dans son cadre

LE PRALINÉ FEUILLETÉ

- 80g d'amandes et/ou noisettes
- 60g de sucre
- 20g d'eau
- 45g de chocolat noir 70%
- 30g de crêpes dentelles

Torréfiez les fruits secs 20 min dans le four à 150°C.
Dans un poêlon, **cuire** le mélange sucre/eau au moyen feu (120°C). Ajoutez les fruits torréfiés. Hors du feu, remuez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange sable (le sucre cristallise).
Caramélisation : reportez sur feu moyen et faites fondre le sucre en frottant sans arrêt le fond du poêlon. Dès obtention d'un caramel ambré, étaler la masse sur un tapis silicone. Laissez refroidir 30 min à température ambiante. Après refroidissement, cassez en petits morceaux, puis **broyez** au robot jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. les grains s'affinent pour donner une pâte de plus en plus lisse. **Mélangez** avec le chocolat fondu puis avec les crêpes dentelles. Refroidir le praliné jusqu'à 26°C et couler sur le biscuit. Lisser la surface et réserver au froid.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- 3 jaunes d'œufs (50g)
- 30g de sucre
- 20cl de crème liquide
- 90g de chocolat 70%min

Battre les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et homogène. Verser 30g de crème bouillante et battre jusqu'à refroidissement. Incorporer le chocolat fondu à 45°C et le reste de crème montée en chantilly. Étaler dans le cadre. Lisser la surface. Remettre au froid.

FINITION

Lorsque le gâteau est bien raffermi, le sortir du réfrigérateur. Dégager le cadre en glissant une lame de couteau entre le gâteau et le cadre. Enlever délicatement le cadre. Glisser le gâteau sur un carton ingraissable. Saupoudrer de cacao amer et réserver au froid. Le gâteau est meilleur fait la veille, il peut même se congeler. Resaupoudrer de cacao amer au dernier moment et décorer à son goût.

