

Gâteaux

Entremets au cassis et au chocolat blanc



3h48

1h30

18 min

2h

492

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la dacquoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Prendre les noisettes et les poser sur une plaque de cuisson. Les faire griller au four.
- 3 Une fois l'opération réalisée, les sortir du four et les peler à la main.
- 4 Concasser les noisettes en morceaux à l'aide d'un couteau d'office, les réserver dans un bol.
- 5 Dans un cul de poule, verser le sucre semoule, le sucre glace et la poudre de noisettes.
- 6 Mélanger avec une cuillère magique ou un fouet.
- 7 Dans le bol du batteur, verser les blancs d'œufs, une pincée de sel et un filet de jus de citron.
- 8 Battre les blancs en neige avec le fouet. Pendant la montée des blancs, ajouter un peu de sel.
- 9 Verser le mélange à base de poudre de noisettes et de sucre dans les blancs en neige. Mélanger délicatement la préparation à la feuille ou à l'aide d'une maryse.
- 10 Verser l'appareil sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou d'une plaque de silicone. L'étaler uniformément à l'aide d'une spatule en métal.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la
dacquoise

6 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
 70 g **Sucre semoule**
 70 g **Sucre glace**
 100 g **Noisette(s) en poudre**
 50 g **Noisette(s) entière(s)**
 2 pincée(s) **Sel**
 5 goutte(s) **Jus de citron**

Ingrédients pour le
crèmeux au cassis

20 cl **Lait entier**
 80 g **Purée de cassis**
 45 g **Sucre semoule**
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 15 g **Maïzena**
 6 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la
mousse ivoire

- 11 Disperser les noisettes concassées sur la pâte.
- 12 Placer la plaque dans la partie basse du four, laisser cuire pendant 18 minutes.

200 g **Chocolat blanc**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
10 cl **Lait entier**
2 g **Feuille de gélatine**

Étape 2

Préparation du crémeux cassis

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.
- 2 Dans une casserole, verser le sucre, la maïzena et le lait.
- 3 Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger à l'aide d'une cuillère magique ou d'un fouet.
- 4 Faire épaissir la préparation sur feu doux sans cesser de remuer.
- 5 Une fois la préparation épaissie, la retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter. Bien mélanger.
- 6 Ajouter la purée de cassis sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère magique ou d'un fouet.
- 7 Laisser la crème refroidir dans un bol.
- 8 Sortir la dacquoise du four et la renverser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 9 Retirer le papier siliconé.
- 10 Découper des ronds dans la dacquoise à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un bol.
- 11 Placer un rond de dacquoise sur une assiette.
- 12 Chemiser l'intérieur de l'emporte-pièce avec une bande de rhodoïd.
- 13 Disposer l'emporte pièce sur le rond de dacquoise.
- 14 Monter en chantilly la crème liquide prévue pour le crémeux et la mousse ivoire à l'aide d'un batteur. Augmenter progressivement la vitesse de l'appareil. Puis répartir la crème chantilly dans deux récipients.
- 15 Incorporer délicatement le crémeux cassis à la moitié de la crème fouettée à l'aide d'une maryse.
- 16 Remplir une poche à douille de crème au cassis.
- 17 Pour cette étape, il n'est pas nécessaire de positionner une douille. Il suffira d'inciser le bout de la poche en biseaux.
- 18 Verser une couche de crème d'environ 2 cm dans l'emporte pièce.
- 19 Lisser la surface de crème à l'aide d'une cuillère.
- 20 Recouvrir le moule de film alimentaire et laisser reposer pendant 1 heure au congélateur.

Étape 3

Préparation de la mousse Ivoire

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.
- 2 Placer un cul de poule sur une casserole remplie d'eau.
- 3 Mettre le chocolat blanc dans le cul de poule, le laisser fondre au bain-marie.

- 4 Faire chauffer le lait pendant 20 secondes au micro-onde.
- 5 Remuer le chocolat à l'aide d'une maryse pour qu'il fonde uniformément.
- 6 Essorer la gélatine et l'incorporer au lait chaud.
- 7 Retirer le chocolat du bain-marie, verser le lait en trois fois.
- 8 Remuer vigoureusement à chaque étape.
- 9 Les deux éléments de ce mélange, un corps gras et un liquide, doivent être chauds afin d'obtenir une émulsion qui donnera à la ganache une consistance idéale.
- 10 Prendre le reste de chantilly préalablement montée à l'étape 2, incorporer le chocolat fondu.
- 11 Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement de bas en haut, en partant du centre du récipient.
- 12 Sortir l'entremet du congélateur, retirer le film alimentaire qui le recouvre.
- 13 Verser la ganache au chocolat dans l'emporte-pièce.
- 14 Lisser le dessus de la mousse à l'aide d'une cuillère et recouvrir d'un film alimentaire. Réserver au congélateur.
- 15 Pour réussir cette ganache, veiller à mélanger énergiquement l'émulsion de lait chaud et de chocolat chaud. Veiller également à ne pas monter la chantilly trop ferme car la préparation serait alors moins aérée.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir l'entremet du congélateur, retirer le film qui le recouvre, l'emporte-pièce et le rhodoïd.
- 2 Décorer avec une fraise taillée en éventail et quelques billes de chocolat.