

Gâteaux et desserts au chocolat

Entremets croustillant guanaja



4h25 **1h10** **15 min** **3h** **638**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation préliminaire

- 1 Commencer par remplir un saladier d'eau très froide, plonger une par une les feuilles de gélatine.
- 2 Le fait de tremper la gélatine dans de l'eau froide permet d'activer ses propriétés gélifiantes.

Étape 2

Préparation du croustillant

- 1 Préparer un bain marie : remplir une casserole d'eau, la mettre à chauffer sur feu doux.
- 2 L'eau ne doit surtout pas bouillir.
- 3 Poser un saladier dessus, ajouter la pâte de cacao pour la faire fondre.
- 4 Attention, le saladier ne doit pas toucher l'eau. Ce n'est que la vapeur qui doit le chauffer. Privilégier un saladier en inox pour optimiser la répartition de la chaleur.
- 5 Mettre les crêpes dentelles dans un saladier, les écraser avec les mains pour les réduire en paillettes.
- 6 Prendre un papier sulfurisé. Tailler une bande dans sa longueur, de la même largeur que le cercle à entremets.
- 7 Cela va permettre de chemiser l'intérieur du cercle pour

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la bavaroise

30 cl **Lait demi-écrémé**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**
6 g **Feuille de gélatine**
250 g **Chocolat noir**
40 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le croustillant

200 g **Pâte praliné**
40 g **Pâte de cacao**
100 g **Gavottes (crêpes dentelles)**

Ingrédients pour le décor

2 c. à soupe **Cacao en poudre**
1 **Fruit du dragon**
5 **Fraise**

ensuite démouler l'entremets plus facilement.

- 8 Placer le cercle chemisé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 9 Verser le praliné sur la pâte de cacao fondue, ajouter les crêpes dentelles écrasées et mélanger à l'aide de la maryse.
- 10 Verser ce mélange dans le cercle. Placer la plaque au réfrigérateur pour faire durcir le croustillant.

5 Framboise

2 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 3

Réalisation de la bavaroise

- 1 Verser le lait dans une casserole, mettre à chauffer sur feu doux.
- 2 Il faut toujours mettre le lait ou la crème à chauffer sur feu doux, sinon la caséine se dépose au fond du récipient et brûle immédiatement.
- 3 Dans un saladier, verser les jaunes d'oeufs et ajouter le sucre. Bien mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Blanchir des jaunes d'oeufs permet de les monter plus haut en température sans qu'ils ne coagulent, c'est-à-dire qu'ils fassent une "omelette".
- 5 Verser le lait chaud sur les jaunes d'oeufs blanchis en fouettant, remettre le mélange dans la casserole.
- 6 Cuire sur feu doux tout en remuant avec une spatule en bois, comme pour réaliser une crème anglaise.
- 7 Lorsque le liquide devient nappant, arrêter la cuisson.
- 8 Essorer la gélatine en la pressant fort dans la main, l'ajouter à la crème chaude tout en remuant.
- 9 Verser également le chocolat dans la crème chaude. Une fois le mélange uniforme, le débarrasser dans un saladier et placer le récipient au réfrigérateur.
- 10 Débarrasser la crème dans un grand récipient lui permettra de refroidir très rapidement.
- 11 Verser la crème bien froide dans la cuve du batteur, la monter en chantilly.
- 12 Pour la monter à la main, placer le saladier de crème sur un récipient rempli d'eau glacée pour faciliter et accélérer le montage.
- 13 Sortir la crème anglaise au chocolat refroidie.
- 14 Attention, si la crème anglaise est trop chaude, la crème fouettée va retomber et redevenir liquide. Si elle est trop froide, elle risque d'être prise et de ne pas se mélanger à la chantilly.
- 15 Incorporer délicatement la crème montée à la crème anglaise à l'aide d'une maryse.
- 16 Sortir le cercle à entremet avec le croustillant qui a durci, verser dessus la bavaroise au chocolat.
- 17 Poser un film au contact sur le dessus, remettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures
- 18 A ce stade, une fois durci, l'entremets peut être filmé et congelé.

Étape 4

Dressage

- 1 Laver et découper tous les fruits choisis pour décorer l'entremets.
- 2 Le sortir du réfrigérateur. Enlever le film et le décercler. Enlever également la bande de papier sulfurisé qui chemisait le moule.
- 3 Saupoudrer le tour de cacao en poudre, décorer avec les fruits frais.
- 4 Ajouter d'autre éléments de décor de son choix comme des coques de macaron. Servir.