



Entremets chocolat caramel

**6h28**

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

28 min

CUISSON

4h

REPOS

570

CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) en chaleur tournante.
- 2 Verser les œufs, les jaunes d'œufs et 5/6ème du sucre dans le bol mixeur d'un robot pâtissier.
- 3 Battre les ingrédients à forte puissance.
- 4 Tamiser la farine et le cacao en poudre sur une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Arrêter le robot au bout d'environ 5 minutes, vérifier à l'aide du fouet que la préparation forme un ruban.
- 6 Débarrasser la préparation dans un grand saladier et réserver.
- 7 Mettre les blancs d'œufs et le reste du sucre (1/6ème) dans le bol mixeur du robot pâtissier. Monter les blancs en neige.
- 8 Monter les œufs en neige en augmentant la vitesse progressivement pour éviter d'incorporer trop d'air dans les blancs.
- 9 Pendant ce temps, incorporer le mélange farine-cacao en une seule fois à la préparation aux œufs à l'aide d'une maryse. Mélanger délicatement.
- 10 Recouvrir deux plaques de four avec du papier sulfurisé

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le biscuit chocolat

60 g **Farine**
75 g **Cacao en poudre**
120 g **Jaune(s) d'oeuf**
200 g **Oeuf(s) entier(s)**
240 g **Sucre semoule**
240 g **Blanc(s) d'oeuf**

Ingrédients pour le caramel à la fleur de sel

200 g **Sucre semoule**
100 g **Crème liquide
(fleurette)**
125 g **Beurre**
2 g **Fleur de sel**

Ingrédients pour la mousse chocolat- caramel

65 g **Sucre semoule**
600 g **Crème liquide
(fleurette)**
90 g **Jaune(s) d'oeuf**

- 11 Une fois que les blancs d'œufs sont bien fermes, les incorporer en deux fois à la préparation au cacao. Remuer délicatement en tournant le récipient en même temps.
- 12 Répartir la préparation en quantité égale sur les plaques de cuisson. Étaler à l'aide d'une spatule pour obtenir une couche homogène d'une épaisseur d'environ 5 mm.
- 13 Enfourner les plaques pendant 8 à 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la crème au caramel

- 1 Faire chauffer la crème dans une casserole.
- 2 Verser le sucre dans une autre casserole. Le faire chauffer sur feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel.
- 3 Remuer régulièrement pour éviter que le sucre ne brûle.
- 4 Bien mélanger pour dissoudre tous les cristaux de sucre une fois que le caramel commence à être liquide.
- 5 La température de cuisson idéale du caramel est 165°C. Vérifier à l'aide d'un thermomètre à pâtisserie si possible.
- 6 Verser la crème chaude dans le caramel en faisant attention à ce qu'il ne fasse pas de projection en dehors de la casserole.
- 7 Une fois que le caramel est bien homogène, incorporer le beurre et la fleur de sel à l'aide d'un fouet.
- 8 Faire cuire le caramel jusqu'à une température de 103°C. La température aura une incidence sur la texture du caramel.
- 9 Une fois que le caramel est à la bonne température, le transvaser dans un saladier. Laisser refroidir au réfrigérateur.
- 10 Vérifier la cuisson des biscuits au four. Planter la pointe d'un couteau d'office dans le biscuit. La lame doit ressortir propre.
- 11 Débarrasser les biscuits au chocolat sur des grilles pour éviter qu'ils ne sèchent pendant le refroidissement.

Étape 3

Préparation du cerclage

- 1 Plastifier le cercle à entremets pour faciliter le démoulage.
- 2 Découper une bande de rhodoïd de même la hauteur et du même périmètre que le cercle à entremets de 22 cm de diamètre.
- 3 Utiliser un second cercle à pâtisserie légèrement plus petit pour découper les disques de biscuit, soit 20 cm de diamètre. Ceci afin de permettre à la mousse d'entourer l'entremets sans laisser apparaître les disques de biscuit.
- 4 Découper 3 disques de biscuit à l'aide du plus petit cercle, les décoller du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule plate.
Déposer le plus grand cercle à pâtisserie sur une plaque

225 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour le sirop vanillé

140 g **Sucre semoule**
210 g **Eau**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le glaçage au chocolat

110 g **Eau**
220 g **Sucre semoule**
220 g **Glucose**
140 g **Lait concentré sucré, entier**
15 g **Feuille de gélatine**
70 g **Eau**
220 g **Chocolat au lait**

Ingrédients pour le décor

70 g **Amande(s) entière(s)**
1 feuille(s) **Feuille(s) d'or**

- 5 recouverte de papier sulfurisé, mettre la bande de rhodoïd à l'intérieur.

Étape 4

Préparation de la mousse chocolat caramel

- 1 Mettre le chocolat à fondre au bain-marie.
- 2 Verser le sucre et 1/5ème de la crème à chauffer dans deux casseroles différentes.
- 3 Vérifier que le chocolat fond sans brûler en le mélangeant régulièrement.
- 4 Une fois le caramel bien doré, verser la crème bouillante en plusieurs fois.
- 5 Une fois que le caramel est bien homogène, ajouter les jaunes d'oeuf. Bien mélanger et cuire la crème jusqu'à obtention d'un mélange nappant.
- 6 Il est possible d'utiliser un thermomètre de cuisine pour vérifier la cuisson de la crème. Elle doit atteindre 83°C.
- 7 Passer la crème au caramel dans un chinois placé au-dessus d'un saladier pour filtrer les grumeaux de sucre et les particules de jaune d'oeuf. Puis ajouter le chocolat fondu. Mélanger au fouet.
- 8 Fouetter le mélange chocolat-caramel pour incorporer les deux préparations jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante. Réserver.
- 9 Verser le reste (4/5ème) de la crème liquide dans le bol mixeur du robot pâtissier. Fouetter à basse vitesse jusqu'à obtention d'une crème fouettée.
- 10 Mettre l'eau, le sucre et la vanille à chauffer dans une casserole. Porter le sirop à ébullition.
- 11 Retourner les biscuits, les imbiber de sirop à la vanille à l'aide d'un pinceau de cuisine. Réserver.
- 12 Arrêter le robot pâtissier une fois que la crème chantilly est bien aérée mais pas trop ferme.
- 13 Vérifier la température du mélange chocolat-caramel. Il doit faire entre 40°C et 45°C pour éviter tout choc thermique avec la crème froide.
- 14 Ajouter un quart de la crème à la ganache, mélanger de bas en haut à l'aide d'un fouet ou d'une maryse.
- 15 Verser la ganache dans le bol du robot pâtissier pour incorporer le reste de crème fouettée à l'aide d'un fouet.
- 16 Déposer une couche de mousse autour du cercle à pâtisserie à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 17 Remonter la mousse sur les parois du cercle à l'aide d'une spatule plate.
- 18 Disposer le premier cercle de biscuit au fond du cercle en appuyant un peu pour qu'il soit bien à plat et repousse la mousse au chocolat.
- 19 Récupérer le caramel au réfrigérateur. Verser l'équivalent de 6 cuillères à soupe sur le biscuit, l'étaler en une fine couche.
- 20 Déposer un autre disque de biscuit sur la couche de caramel.

Former une couche de mousse chocolat caramel par

- 21 dessus le second biscuit. Étaler la mousse en une couche homogène à l'aide d'une maryse.
- 22 Mettre le dernier disque de biscuit au dessus de la couche de mousse. Appuyer légèrement pour le faire tenir.
- 23 Terminer par une couche de mousse au chocolat. Lisser la surface à l'aide d'une spatule plate.
- 24 Entreposer l'entremets pendant une nuit au congélateur.

Étape 5

Préparation du glaçage

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Répartir les amandes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Enfourner les amandes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées et torréfiées.
- 4 Réhydrater la gélatine en poudre avec de l'eau froide. Mélanger à l'aide d'une cuillère et réserver au réfrigérateur.
- 5 Verser le sucre, l'eau et le sirop de glucose. Faire chauffer sur feu moyen-doux et remuer à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition.
- 6 Une fois le sirop à ébullition, ajouter le lait concentré sucré. Bien mélanger.
- 7 Mettre le bloc de gélatine dans la préparation, fouetter jusqu'à complète dissolution.
- 8 Verser le chocolat au lait dans la préparation, fouetter jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Réserver jusqu'au dressage.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir les amandes du four une fois qu'elles sont bien grillées. Les retirer de la plaque pour qu'elles refroidissent plus rapidement.
- 2 Débarrasser le glaçage au chocolat dans un saladier.
- 3 Récupérer l'entremets au congélateur.
- 4 Décercler l'entremets à l'aide d'une pointe de couteau très fine. Retirer le film plastique autour de l'entremets.
- 5 Recouvrir une plaque de cuisson de film alimentaire.
- 6 Déposer une grille sur la plaque et disposer l'entremets sur la grille.
- 7 Vérifier la température du glaçage. Il doit être tiède pour ne pas faire fondre la mousse de l'entremets.
- 8 Verser le glaçage directement sur l'entremets. Faire pencher la grille pour répartir le glaçage et faire couler l'excédent sur la plaque.
- 9 Saupoudrer les amandes de poudre d'or. Mélanger pour bien répartir la poudre.
- 10 Tenir l'entremets par dessous, déposer les amandes sur

le bord du gâteau tout autour. Déposer l'entremets sur une assiette à dessert.

- 11** Décorer de quelques amandes et de quelques touches de feuille d'or. Servir bien frais.