



Gâteaux et desserts au chocolat
Plaisir craquant



3h55 **2h30** **25 min** **1h** **662**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit succès noisette

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6) en mode chaleur tournante.
- 2 Dans le bol du batteur, verser les blancs d'oeufs. Commencer à fouetter.
- 3 Ajouter un tiers du sucre semoule. Continuer à fouetter à moyenne vitesse.
- 4 Verser la poudre de noisette dans un cul de poule. Tamiser le sucre glace directement dans le cul de poule.
- 5 Mélanger le sucre glace avec la poudre de noisette.
- 6 Accélérer la vitesse du batteur à 8 sur une échelle de 10, et ajouter un peu de sucre semoule.
- 7 Quand les blancs ont bien monté, ajouter le reste de sucre.
- 8 Monter la vitesse du batteur au maximum pour bien serrer les blancs. Fouetter pendant quelques secondes.
- 9 Puis arrêter le batteur. Mettre le bol du batteur sur le plan de travail.
- 10 Ajouter progressivement le mélange sucre glace et poudre de noisette.
- 11 Mélanger délicatement pour ne pas faire retomber les

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour le succès noisette

120 g **Blanc(s) d'oeuf**
120 g **Sucre glace**
110 g **Noisette(s) en poudre**
50 g **Noisette(s) entière(s)**
40 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le praliné feuillantine

60 g **Pâte praliné**
60 g **Purée de noisettes**
60 g **Chocolat au lait**
30 g **Crêpe(s) dentelle(s)**
30 g **Riz soufflé**

Ingrédients pour la mousse chocolat

310 g **Crème liquide (fleurette)**
215 g **Chocolat noir**
85 g **Sucre semoule**

blancs. Partir du milieu et remonter vers les bords.

- 12 Pour le montage du gâteau, prévoir deux cercles à pâtisserie de tailles différentes, le plus petit ira s'insérer dans le plus grand.
- 13 Poser une plaque de four recouverte d'une feuille siliconé sur le plan de travail. Mettre le plus petit cercle dessus.
- 14 Prendre une poche à douille dans laquelle une douille unie a été insérée. La garnir de pâte à biscuit succès.
- 15 Garnir le fond du cercle en partant du milieu et en tournant jusqu'à atteindre les bords.
- 16 Puis mettre une deuxième couche de pâte en procédant de la même façon. Cette technique permet d'avoir la même épaisseur partout.
- 17 Répartir sur la pâte à biscuit des noisettes préalablement toastées au four.
- 18 Ne pas beurrer le cercle, il faut que le biscuit colle aux parois.
- 19 À l'aide d'une cuillère, enfoncer légèrement les noisettes dans la pâte.
- 20 Enfourner pendant 15 à 25 minutes.

75 g **Jaune(s) d'oeuf**
60 g **Oeuf(s) entier(s)**
25 g **Eau**

Ingrédients pour le glaçage miroir

150 g **Sucre semoule**
150 g **Glucose**
125 g **Chocolat noir**
120 g **Eau**
100 g **Lait concentré sucré, entier**
20 g **Feuille de gélatine**

Étape 2

Préparation du praliné feuillantine

- 1 Préparer un bain marie, ajouter le chocolat au lait pour le faire fondre.
- 2 Dès que le chocolat au lait est fondu, arrêter le feu et ajouter la purée de noisette. Mélanger.
- 3 Retirer le saladier du bain marie et ajouter le praliné. Mélanger.
- 4 Selon le goût recherché, il est possible d'utiliser du praliné lisse, du praliné à texture craquante, du praliné noisette ou amande noisette.
- 5 Ajouter le riz soufflé, puis la feuillantine. Mélanger.
- 6 Si le mélange commence à durcir, il suffit de le passer quelques secondes au micro-onde pour le ramollir avant de le couler sur le biscuit.

Étape 3

Fin de cuisson du biscuit

- 1 Au bout de 15 minutes de cuisson du biscuit, tapoter dessus légèrement pour vérifier sa cuisson. S'il est encore trop souple, le retourner et continuer la cuisson pendant 10 minutes.
- 2 Au bout de 10 minutes, retirer le biscuit du four. À l'aide d'une cuillère, écraser légèrement les noisettes dans le biscuit.
- 3 Passer un couteau tout autour pour décoller le biscuit du cercle. Retirer la plaque en dessous, mais garder le cercle autour du biscuit pour la suite du montage.
- 4 Verser le praliné feuillantine sur le biscuit et le répartir uniformément à l'aide d'une cuillère.

- 5 Glisser une assiette sous la feuille de silicone et mettre le tout au congélateur pendant environ 30 minutes.

Étape 4

Préparation de la mousse au chocolat

- 1 Préparer un bain marie. Faire chauffer et ajouter le chocolat dans le saladier.
- 2 Dans une petite casserole, verser l'eau et le sucre.
- 3 Verser la crème liquide bien froide dans la cuve du batteur également bien froide. Monter la cuve sur le robot, ajouter le fouet également bien froid. Mettre le robot en marche.
- 4 La vitesse du batteur doit être aux 3/4 de la pleine puissance. Il n'est pas nécessaire de le faire tourner au maximum.
- 5 Quand la crème est bien montée, arrêter le robot.
- 6 La crème doit être très souple, c'est ce qui permet d'obtenir une mousse très légère.
- 7 Débarrasser la chantilly dans un saladier.
- 8 Dans le même récipient, verser les oeufs, les jaunes. Monter la cuve sur le robot et fouetter à puissance maximale.
- 9 Augmenter le feu sous le sirop pour le faire monter à ébullition. Il faudra l'amener à 118-121 °C.
- 10 Pendant ce temps, laisser le robot fouetter les oeufs le temps nécessaire.
- 11 Remuer le chocolat en train de fondre dans le bain marie. Quand il est presque fondu, arrêter le feu, le reste continuera à fondre avec la chaleur résiduelle.
- 12 Quand les bulles du sirop deviennent plus épaisses, c'est le signe que la température est proche de 121 °C.
- 13 Diminuer alors la vitesse du batteur et verser doucement le sirop dans les oeufs.
- 14 Puis remonter la vitesse du batteur au maximum et laisser le sabayon monter.
- 15 Il faut fouetter jusqu'à ce que le bol soit froid.
- 16 Une fois le sabayon bien monté et bien souple, arrêter le robot.
- 17 Prendre le saladier contenant le chocolat fondu. Ajouter un peu de crème chantilly dedans, mélanger rapidement (frictionner).
- 18 Le mélange va trancher, mais c'est normal, c'est ce qui permet ensuite d'obtenir une mousse bien légère.
- 19 Ajouter un peu de crème chantilly. Continuer à mélanger vivement. Petit à petit, l'émulsion va se créer.
- 20 Verser ensuite un peu de sabayon. Bien mélanger.
- 21 La préparation commence à devenir souple et brillante.
- 22 Verser le restant de sabayon et mélanger délicatement.
- 23 Terminer avec le reste de crème chantilly. Mélanger délicatement, en partant du milieu et en allant vers l'extérieur.

Pour réussir une mousse bien légère, contrairement à ce

- 24 que l'on imagine, la crème doit être montée souple et pas trop serrée.

Étape 5

Montage du gâteau

- 1 Poser une feuille de silicone sur une plaque dure, par exemple une planche à découper. Poser dessus le plus grand cercle. Mettre une longue bande de feuille de Rhodoïd à l'intérieur du cercle.
- 2 Récupérer le biscuit au congélateur.
- 3 Passer un couteau tout autour pour le décoller du cercle. Retirer le cercle et réserver le biscuit.
- 4 Prendre une poche à douille, la garnir de mousse au chocolat.
- 5 Déposer de la mousse dans le plus grand cercle, en commençant par les angles. Puis continuer en tournant en allant vers le centre.
- 6 Garnir à nouveau la poche de mousse et déposer une deuxième couche.
- 7 À l'aide d'une spatule, faire remonter de la mousse sur les bords intérieurs du cercle.
- 8 Puis verser à nouveau de la mousse dans le cercle. Bien répartir à la spatule.
- 9 Récupérer le biscuit, le retourner et le poser au centre de la mousse. Appuyer légèrement pour tout mettre au même niveau.
- 10 Compléter de mousse tout autour du biscuit.
- 11 Lisser les bords à la spatule.
- 12 Réserver le gâteau au congélateur.

Étape 6

Réalisation du glaçage

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- 2 Les plonger dans un saladier d'eau et de glaçons, pour que la gélatine ramollisse mais ne fonde pas. Les glisser une par une dans le saladier pour qu'elles ne collent pas entre elles.
- 3 Utiliser un verre mesureur pour préparer le glaçage.
- 4 Mettre le chocolat noir dans le verre mesureur.
- 5 Faire chauffer l'eau dans une petite casserole.
- 6 Ajouter le sucre semoule et le glucose. Amener à ébullition.
- 7 Cette recette de glaçage se conserve très bien. Il suffit de le mettre dans une boîte au réfrigérateur puis de le réchauffer au micro-ondes lors d'une utilisation ultérieure.
- 8 Une fois le sirop à ébullition, prendre la gélatine, la presser entre les mains pour retirer l'excédent d'eau et l'ajouter au sirop. Bien mélanger.
- 9 La gélatine supporte très bien l'ébullition.
Ajouter le lait concentré dans le sirop. Mélanger.

10

ajouter le lait concentré dans le mélange.

11 Remonter le liquide à ébullition.

12

Puis verser le tout sur le chocolat dans le bec verseur.

13

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

14

Tapoter légèrement le bec verseur contre le plan de travail pour faire remonter les bulles d'air à la surface. Cela permettra d'avoir un glaçage bien lisse.

Étape 7

Dressage

1

Récupérer le gâteau au congélateur. Le retourner et retirer la feuille de papier silicone. Lisser la surface à l'aide d'une spatule.

2

Retirer le cercle en le soulevant délicatement.

3

Déposer délicatement le gâteau sur un bol posé dans un plat creux. Retirer alors le Rhodoïd.

4

Verser le glaçage sur le gâteau en commençant par le milieu puis en allant vers les bords. Le faire couler tout autour, puis revenir vers le milieu.

5

À l'aide d'une spatule, lisser deux fois la surface. Laisser couler, puis passer la spatule dessous tout autour pour retirer l'excédent.

6

Récupérer l'entremets et le poser délicatement sur une assiette.

7

Décorer avec des feuilles d'or.