

Dôme
Pralin
Chocolat



Recette

POUR 6 PERSONNES

Dôme de Ø 7cm

PRALIN

150gr de noisettes
150gr d'amandes entière
190gr de sucre semoule
50gr d'eau

FEUILLANTINE PRALIN

150gr de pralin
70gr de chocolat blanc
maaison du cacao
80gr de feuillantine

MOUSSE PRALIN

10gr de gélatine
240gr de pralin
100gr de crème liquide (1)
300gr de crème liquide (2)
50gr de meringue italienne

- 1 blanc d'oeuf
- 5gr de sucre (1)
- 15gr d'eau
- 50gr de sucre (2)

BISCUIT CHOCOLAT

85gr de blanc d'oeufs
94gr de sucre semoule
61gr de jaune d'oeufs
36gr de pralin
19gr de farine
5gr de KAKO (ou cacao)

GANACHE CHOCOLAT

150gr de crème liquide
150 gr de chocolat noir 70%
7gr de miel
1gr de fleur de sel

GLACAGE MIROIR

100gr de lait concentré sucré
150gr de glucose
10gr de gélatine
150gr de chocolat blanc
150gr de sucre
75gr d'eau
PM colorant alimentaire

PRALIN

Torréfier les noisettes et les amandes en les passant au four à 150°C environ 20mn. Puis laisser refroidir.

Portez à ébullition l'eau et le sucre et cuire le sirop jusqu'à ce qu'il atteigne 116°.

Ajouter les amandes et les noisettes dans le sirop et cuire le tout sans cesser de remuer avec une spatule pour éviter que les fruits secs ne brûlent.

Le sucre va ensuite blanchir avant de finir par caraméliser et enrober complètement les fruits secs. Une fois qu'ils sont bien brillants et qu'ils ont une belle couleur auburn, retirez-les du feu et verser-les dans une plaque légèrement huilée (attention à ne pas vous brûler, c'est du caramel et c'est très chaud !!).

Etalez-les en les décollant au maximum les unes des autres et laisser refroidir.

Une fois les chouchous réalisés et refroidis vous pouvez en mettre quelques-uns de côté pour la décoration.

Mixer le reste en deux fois afin que l'appareil ne chauffe pas trop jusqu'à ce que vous obteniez une pâte pralinée liquide.

MERINGUE ITALIENNE

Dans une casserole mettre l'eau et le sucre (2) et cuire le sirop jusqu'à ce qu'il atteigne 124°C.

En même temps, commencer à monter les blancs d'oeufs en neige dans un batteur avec le sucre (1). Lorsqu'ils ont bien monté verser le sirop à 124°C et continuer à battre jusqu'à ce que vous obteniez une meringue brillante et bien lisse.

MOUSSE PRALIN

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer 1/3 de la crème (1), y ajouter la gélatine puis verser le mélange dans les 2/3 restant de la crème (1) et le pralin.

Monter la crème (2) au batteur.

Incorporer le premier mélange au pralin (qui a refroidi) avec la meringue puis la crème montée.

FEUILLANTINE PRALIN

Faire fondre le chocolat blanc avec le pralin dans un cul de poule au bain marie.

Mélanger ensemble et ajouter les brisures de feuillantine avec une spatule.

Etaler cet appareil pour faire des disques de 40mm de hauteur dans des cercles de Ø 6cm et réserver au frais

GANACHE AU CHOCOLAT

Réunir dans un cul de poule le chocolat noir, le sel et le miel.

Faire chauffer la crème dans une casserole.

Verser 1/3 sur le chocolat et mélanger avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit fondu (verser un peu plus de crème si il le faut).

Plonger ensuite le mixeur dans le cul de poule, mixer sans incorporer d'air et verser le reste de la crème en deux ou trois fois.

Continuer à mixer pendant 2/3 mn puis réserver au frais

BISCUIT CHOCOLAT

Mélanger le pralin et les jaunes d'oeufs.

Monter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre. Ajouter délicatement le premier mélange aux blancs à l'aide d'une maryse puis ajouter la farine tamisée.

Verser le mélange en fine couche sur une plaque de cuisson couvert d'un papier sulfurisé et cuire pendant 10/12mn à 170°C puis réserver au frais.

REALISER L'INSERT

Une fois que le biscuit chocolat est refroidi, détailler des cercles de 4/5cm avec un emporte pièces.

Sortir la ganache bien froide du frigidaire et la monter au batteur. A l'aide d'une poche à patisserie, couvrez les biscuits chocolat, de ganache sur 20mm de hauteur. Mettre au congélateur.

MONTAGE DU DOME

Chemisez votre dôme avec la mousse pralin mettre le biscuit chocolat avec la ganache au centre.

Couvrir le biscuit de mousse pralin, finir avec le disque de feuillantine et mettre l'entremet au congélateur.

GLACAGE MIROIR

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole mettre l'eau, le sucre, le glucose et cuire le sirop jusqu'à ce qu'il atteigne 103°C.

Hors du feu ajouter la gélatine puis verser le sirop sur le chocolat. Ajouter le lait concentré puis le colorant alimentaire de votre choix et mixer pendant 2/3 minutes sans incorporer d'air.

Attendre que le glaçage descende en température (pas plus chaud que 35°C).

Démouler le dôme bien froid sur une grille et le napper du glaçage.

