

blondicaro



## INSERT CHOCOLAT CAMEL NOISETTE

- 100g de chocolat au lait
- 4 crêpes dentelles écrasées
- 8 cuillères à café de pâte à tartiner
- 8 cuillères à café de caramel au beurre salé (voir recette suivante)
- 8 noisettes entières

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Ajouter les éclates de crêpes dentelles.
3. Ajouter une cuillère à café de cette préparation dans des moules pop cake.
4. Placer au congélateur pendant 15 minutes.
5. Une fois le chocolat figé, placer la noisette entière, le caramel d'un côté de la noisette et la pâte à tartiner de l'autre côté.
6. Mettre au congélateur.

## GANACHE CAMEL AU BEURRE SALE (pour un pot de 250g)

- 95g de crème liquide
- 60g de sucre
- 50g de sirop de glucose
- 1 pincée de fleur de sel (à défaut du sel)
- 7g de beurre
- 30g de chocolat blanc

1. Faire chauffer la crème liquide dans une casserole.
2. Faire chauffer une autre casserole à vide et ajouter le sucre. Laisser fondre et brunir le sucre.
3. Verser la crème liquide petit à petit tout en mélangeant.
4. Laisser fondre le caramel en portant à ébullition.
5. Ajouter le sirop de glucose, le beurre et le sel. Mélanger.
6. Ajouter le chocolat blanc en pépite. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat fonde et que la ganache soit lisse.

## MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

- 3 œufs
- 100g de chocolat au lait

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Ajouter les jaunes au chocolat fondu.
4. Monter les blancs en neige.
5. Ajouter les blancs en neige délicatement au chocolat.

## **BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTE**

- 2 œufs
- 25g de miel
- 40g de cassonade
- 25g de poudre de noisette
- 40g de crème fraîche
- 50g de farine
- 2g de levure chimique
- 5g de cacao
- 25g de beurre
- 15g de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.
3. Mélanger les œufs, le miel, la cassonade, la farine, la poudre de noisette, le cacao, la levure et la crème fraîche un à un.
4. Ajouter le chocolat et beurre fondu.
5. Verser la pâte sur un papier cuisson dans un moule à tarte rectangulaire.
6. Cuire environ 15 minutes en surveillant la cuisson.
7. Laisser refroidir le biscuit.

## **BISCUIT PRALIN**

- 100g de chocolat au lait
- 100g de pralin
- 6 crêpes dentelles écrasées

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. Ajouter le pralin et les brisures de crêpes dentelles.
3. Dresser cette préparation sur le biscuit.

## **MOUSSE AU CAMEL**

- 100g de sucre
- 40g de beurre
- 20cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 50cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Faire chauffer une casserole à vide et ajouter le sucre, laisser brunir puis ajouter le beurre et la crème.
2. Laisser fondre le caramel en portant à ébullition.
3. Ajouter les feuilles de gélatine au préalable ramollie dans l'eau froide et le sucre vanillé.
4. En attendant que le mélange tiédisse, monter votre crème en chantilly puis incorporer le caramel refroidi à la chantilly.

## **MONTAGE**

- 170g de chocolat noir

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
2. A l'aide d'un pinceau, ajouter le chocolat dans un moule dôme en silicone. Placer au congélateur pendant 10 minutes.
3. Répéter l'opération 2/3 fois.
4. Une fois le chocolat durci, remplir les dômes à moitié de mousse au chocolat, ajouter l'insert chocolat noisette caramel et recouvrir l'insert de mousse au chocolat.
5. Placer au congélateur.
6. Une fois congelé, démouler les dômes délicatement.
7. Assembler les dômes afin de former des boules : chauffer la partie plate des dômes pendant 2 secondes dans une poêle chaude et coller les deux dômes.
8. Dresser la mousse caramel sur le biscuit à l'aide d'une poche à douille.
9. Placer les boules sur le biscuit et la mousse.
10. Décorer les boules selon vos envies. Pour ma part, j'ai créé mes petites attaches avec de la pâte d'amande que j'ai coloré avec un stylo doré, j'ai ajouté un petit ruban brillant au milieu des boules, et du spray pailleté or.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://zodiosphere.fr)