



Monsieur Charly, entremets aux deux chocolats

MurielMA



J'ai créé cette entremets pour l'anniversaire de mon papa.

Préparation pour 8 à 12 personnes.

Composition :

Streusel praliné

■ Nectar de griotte

Biscuit noisette ■

Ganache ivoire

■ Mousse aux deux chocolats

Réalisation : 3Heures

Cuisson : 15 minutes dans un four à 170°C

Congélation : 1 nuit dans un congélateur

Montage : 20 minutes

Finition : 20 minutes

Pour le streusel praliné.

30 g de beurre doux ■ 30 g de sucre cassonade ■ 25 g de farine T55 ■ 3 g de poudre de cacao noir ■ 23 g de poudre d'amande blanches

7 g de praliné amandes/noisettes

1/2 g de levure chimique

Mélangez les ingrédients dans l'ordre cité, étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis réserver au réfrigérateur 30 minutes. Détaillez ensuite un cercle de 12 cm de diamètre et cuire sur une feuille de papier sulfurisé graissée, à 170°C, pendant 15 minutes. A la sortie du four saupoudrez de beurre de cacao en poudre. Réserver pour le montage à température ambiante.

Pour le biscuit tendre noisettes.

50 g de beurre doux pour faire 13 g de beurre noisette

25g de blancs d'œuf

25 g de sucre semoule

10 g d'œufs entiers 20 g de jaunes d'œuf

10 g de farine

10 g de poudre de noisette torréfiée

Fondez du beurre dans un récipient sur un feu doux. Dès que le beurre arrête de mousser, il se met à chanter. Lorsque le beurre prend une couleur châtain claire et dégage une odeur de noisette, versez le dans une passoire au dessus d'un récipient froid pour stopper la cuisson.

Montez les blancs d'œufs en neige et serrez les avec le sucre. En continuant de fouetter, ajoutez les jaunes d'œuf, les œufs entiers, puis le mélange farine et poudre de noisettes, finissez par le beurre noisette.

Versez la pâte sur une plaque à génoise en silicone. Enfourez à 170°C, 15 min. Une fois refroidit, détaillez 1 cercles de 14 centimètres et posez le dans un moule à charnière de la même taille. Réservez.

Pour le nectar de griottes.

35 g de sucre

6 g de pectine NH

200 g de griottes congelées

50 g de miel de chardon bio de Famille Marie

Mélangez le sucre avec la pectine NH.

Dans une casserole, cuire les griottes et le miel quelques minutes sans trop remuer pour éviter d'écraser les fruits.

Versez le mélange sucre et pectine NH et cuire à la goutte.

Versez dans un moule à charnière de 14 centimètres et congelez 2 heures environ.

Pour la ganache ivoire.

25 g de lait

30 g de crème fluide entière

10 g de miel de chardon 75 g de chocolat de couverture ivoire

10 g de beurre doux en pommade

Dans une casserole, versez le lait, la crème et le miel, portez à ébullition. Versez sur le chocolat et émulsionnez vivement.

À 36°C environ, ajoutez le beurre. Donnez un coup de mixeur plongeant.

Versez la ganache sur le biscuit noisettes. Réserver au congélateur 2 heures.

Mousse deux chocolats.

120 g de crème fluide entière 130 g de chocolat de couverture au lait à 60%

130 g de chocolat de couverture noir à 45%

280 g de crème liquide fluide entière

Veillez à bien respecter la température du mélange, elle est déterminante pour la souplesse de la mousse.

Dans une casserole, chauffez les 60 g de crème fluide entière. Versez sur les chocolats et émulsionnez avec une maryse. Donnez un coup de mixeur plongeant et laissez refroidir à 32°C.

Montez la crème en chantilly mousseuse, à petite vitesse pour lui apporter un bon volume. Mélangez rapidement, une grosse cuillère de crème fouettée à la crème chocolat, puis ajoutez délicatement le reste avec une Maryse. Mettre dans une poche à douille et réserver pour le montage.

Pour le montage.

1 moule : <https://lc.cx/qv6k>

Pochez de mousse au chocolat le fond du moule, mettez au congélateur 2 minutes, c'est pour éviter que l'insert s'enfonce. Ajouter l'insert biscuit noisette, ganache ivoire, côté biscuit sur le haut. Ajoutez de nouveau de la mousse, en remontant sur les bords. Posez le nectar de griottes. Terminer par le streusel praliné. Congelez une nuit.

Pour la finition.

Le lendemain, posez une grille sur une plaque. Démoulez l'entremets. Posez le dessus et veloutez le à la bombe Colorant Brun (Chocolat) effet Velours. Déposez le sur un plat. Décorer avec des flocons d'or.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur zodiosphere.fr