

Rêve de chocolat en pâte à sucre

Pour 8 personnes

Préparation : +/- 1h - Cuisson : 35 min - Réfrigération : 2 heures

Ustensiles spécifiques :

- 1 moule 20 x 20 cm et/ou une plaque de 20 x 40 cm avec un cadre réglable
- Papier sulfurisé
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 spatule
- Emporte-pièce rond petit format
- 1 lisseur pour pâte à sucre



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le biscuit au chocolat :

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 60g de farine
- 100g de chocolat noir
- 150g de beurre mou
- Sel (facultatif)

Pour la garniture :

- 200g de Pralinoise
- 150g de crêpes dentelle
- 40cl de crème liquide
- 300g de chocolat noir
- 4cs de jus d'orange

Pour la décoration :

- 350g de pâte à sucre blanche
- 100g de pâte à sucre marron
- 100g de sucre glace
- 1cc de blanc d'œuf pour la colle

Réalisation :

Pour le biscuit :

- Préchauffer le four à 180°C th. 6.
- Tapisser une plaque à pâtisserie munie d'un cadre de 20 x 40cm posé dessus ou alors utilisez si vous avez un moule en silicone par ex carré de 20x20cm dès le début.
- Travailler le beurre et 50g de sucre à la spatule.
- Ajouter le chocolat fondu puis les jaunes d'œufs.
- Incorporer les blancs d'œufs battus en neige avec 1 pincée de sel (facultatif) et le reste de sucre, en alternant avec la farine tamisée.
- Verser dans le cadre ou le moule, égaliser.
- Faire cuire 15min au four.
- Démouler le biscuit sur une grille et laisser refroidir.

Pour la plaque Pralinoise & crêpes dentelle :

- Faire fondre la Pralinoise au bain-marie.
- Ajouter les crêpes dentelle émiettées.
- Étaler dans le cadre réglé au format 20x20cm et posé sur une plaque tapissée de papier sulfurisé ou dans le moule en silicone de départ à la bonne taille.
- Laisser durcir au froid.

Pour la ganache au chocolat :

- Faire fondre le chocolat noir haché dans la crème liquide chaude.
- Ajouter le jus d'orange.
- Laisser refroidir, puis fouetter.

Montage :

- Couper le biscuit en 2 carrés (dans la largeur ou la hauteur en fonction du moule choisi cadre rectangulaire ou moule carré).
 - Poser la plaque de praliné croustillant sur le premier.
 - Étaler la crème au chocolat.
 - Poser l'autre carré, appuyer légèrement et réfrigérer 2 h.
 - Égaliser les bords.
 - Étaler les pâtes à sucre avec un peu de sucre glace.
 - Recouvrir le gâteau avec la blanche puis découper 2 bandes de pâte à sucre marron pour faire le cadeau.
 - Coller des disques de pâte marron avec un mélange de sucre glace et de blanc d'œuf.
 - Faire un nœud et le fixer.
- Conseil : la pâte à sucre n'aimant pas le frigo, conserver ce gâteau dans une pièce fraîche mais pas humide (au garage par ex).

Bon appétit !!