

Entremets chocolat-caramel

8-10 personnes

🕒 Préparation : 1h - Cuisson : 15 min - Réfrigération : 1 nuit

Moule utilisé : Moule carré et toile décor Laponie de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

*Dacquoise :

- 3 blancs d'œufs
- 50g de sucre glace
- 50g de poudre d'amandes
- 15g de sucre roux

*Craquant au praliné :

- 140g de pralinoise
- 40g de chocolat Crunch
- 70g de crêpes dentelles

*Mousse chocolat caramel :

- 180g de chocolat caramel
- 40g de chocolat au lait
- 100g de lait
- 2g de gélatine soit 1 feuille
- 200g de crème liquide entière

Réalisation

*Réalisation de la Dacquoise :

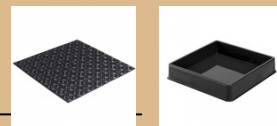
1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
3. Monter les blancs en neige avec 15g de sucre.
4. Dans le Tornado, mixer la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger délicatement cette poudre avec les blancs montés.
5. Déposer la crème dans le moule carré et lisser le tout.
6. -Enfourner durant 15 min puis laisser refroidir.

Entremets chocolat-caramel

8-10 personnes

🕒 Préparation : 1h - Cuisson : 15 min - Réfrigération : 1 nuit

Moule utilisé : Moule carré et toile décor Laponie de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Réalisation (suite)

*Réalisation du Craquant :

1. Faire fondre les chocolats au bain-marie.
2. Une fois fondu, ajouter les crêpes dentelles émiettées. Mélanger le tout.
3. Les déposer sur le biscuit et réserver au frais ou au congélateur le temps de préparer la mousse.

*Réalisation de la Mousse au Chocolat :

1. Mettre les fouets et le bol au réfrigérateur 2h avant de faire la recette.
2. Dans un bol d'eau froide, mettre la feuille de gélatine.
3. Faire chauffer le lait. Une fois chaud, baisser le feu et ajouter le chocolat. Bien mélanger.
4. Essorer la gélatine et l'ajouter au mélange lait-chocolat chaud.
5. Monter la crème en chantilly.
6. Ajouter progressivement le chocolat tiédi à la crème chantilly en mélangeant de bas en haut délicatement.

*Montage :

1. Verser un peu de mousse sur le tapis relief. Lisser puis verser la crème.
2. Déposer la dacquoise avec le craquant réservé au frais.
3. Appuyer légèrement sur le biscuit.
4. Réserver au congélateur puis démouler encore congelé. Laisser tempérer au réfrigérateur jusqu'à dégustation.