

Afin de ne pas déroger à la règle instaurée il y a quelques mois maintenant, je vous présente aujourd'hui «l'entremet de la semaine »...

Celui-ci se compose d'une mousse choco-praliné avec insert de panna cotta à la vanille.

Je l'ai réalisée en vue des tests pour le mariage de mon amie qui approche à grands pas et je dois vous dire qu'il a fait l'unanimité auprès de tout ceux qui l'ont goûté!!!

Comme le mariage réunira plus d'une centaine de convives et que je ne peux décemment pas réaliser ce genre de gâteau (en si grand nombre!!) la veille de l'événement, je teste par la même occasion les méthodes de conservation...

Heureusement pour moi la congélation de la panna cotta et le de la mousse ne pose aucun soucis de décongélation !!! Je suis sauvée!!



La recette pour 6 personnes:

pour la mousse choco-praliné (pâte à bombe):

- 240g de chocolat au lait 35% Tropicana (DGF Royal)
- 20cl de crème liquide 30%
- 2 feuilles de gélatine halal
- 1 càs de praliné surfon
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 30g de sucre

- 30g d'eau

pour les inserts de panna cotta à la vanille:

- 20cl de crème liquide 30%
- 30g de sucre
- 1 feuille de gélatine halal
- 1/2 gousse de vanille de La Réunion

pour le biscuit dacquoise aux noisettes:

- 90g de sucre glace
- 81 g de poudre de noisette
- 3 blancs d'œufs clarifiés
- 30g de sucre semoule
- éclats de noisettes caramélisées

PREPARATION DE LA DACQUOISE NOISETTE

A réaliser à l'avance de préférence (conservation pré-découpée au congélateur).

Mixer ensemble le sucre glace et la poudre de noisette. Réserver.

Monter les blancs vieillis en neige en les sucrant au fur et à mesure du processus avec le sucre en poudre.

Mélanger délicatement les blancs en neige avec les poudres (sucre glace /noisette) en les soulevant avec une maryse (spatule souple en silicone).

Étaler immédiatement cette pâte sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson et la saupoudrer d'éclats de noisettes caramélisées.

Enfourner à 180°C pendant 15-17 min.

PREPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT PÂTE A BOMBE

La pâte à bombe permet d'obtenir des mousses plus onctueuses et sucrées avec une belle intensité de chocolat. (recette issue et adaptée de l'Encyclopédie du Chocolat – Flammarion)

A l'aide d'un batteur dont le fouet et la cuve sont très froids, monter la crème moussueuse.

Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait. Réserver.

Dans un autre récipient, réaliser la pâte à bombe : mélanger les jaunes, l'oeuf entier, le sucre et l'eau.

Placer ce récipient dans un bain-marie et chauffer en remuant et en contrôlant la température. Celle-ci doit monter jusqu'à 82°C (température de coagulation des jaunes, afin d'éviter les grumeaux).

Retirer le récipient du bain-marie puis ajouter la gélatine ramollie. Mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit tiède.

Incorporer 1/3 de la crème montée au chocolat fondu tiède. Mélanger à l'aide d'une maryse. La texture doit être bien brillante. Ajouter la pâte de praliné.

Réchauffer quelques secondes au micro-ondes (10 sec) afin de remonter la température vers 45°C puis incorporer le restant de la crème montée.

Enfin ajouter la pâte à bombe tiède.

Réserver au réfrigérateur.

PANNA COTTA A LA VANILLE

Dans une casserole, faire frémir la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser hors du feu pendant 15 min.

Pendant ce temps faire ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide.

Retirer la gousse de vanille et remettre la crème à frémir puis lui ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Mélanger à l'aide d'une spatule.

Verser la crème dans de petites empreintes en silicone. Laisser refroidir à température ambiante puis réserver les moules au congélateur durant quelques heures.

MONTAGE DE L'ENTREMET

Chemiser un moule avec du film alimentaire puis verser la totalité de la mousse praliné.
Ajouter les inserts de panna cotta à la vanille à la surface en les enfonçant à peine dans la mousse.
Remettre au congélateur pour quelques heures avant de démouler et de décorer à votre convenance.

Astuces :

- *si vous choisissez d'utiliser du chocolat noir, il ne sera pas nécessaire de mettre de la gélatine. Cette dernière permet de compenser le manque de beurre de cacao des chocolat au lait et chocolat blanc. Plus un chocolat à un pourcentage élevé plus il contient de beurre de cacao. Ce dernier est un durcisseur naturel. Dans le cas des mousses, il permet de jouer sur la densité de celles-ci.*
- *Lorsque l'on mélange du chocolat fondu à de la crème montée, la température est un critère important afin d'éviter la formation de « grains de chocolat ». Il est donc conseillé de procéder par étape : d'abord mélanger 1/3 de crème à du chocolat tiède puis de réchauffer ce mélange avant d'incorporer le restant du chocolat. Les « grains » sont dues au choc thermique qui cristallise le beurre de cacao. La mousse est alors inesthétique et plus grasse.*