Le Franc Succès

Recette pour 4 personnes

Description

Biscuit meringué amandes et noisettes, crémeux chocolat noir et café, plaquette de chocolat

L'astuce du chef

Le mieux est de le faire la veille pour le lendemain, car pour finir le gâteau, la crème doit être absolument froide.

Plus votre caramel prend de la couleur, plus l'amertume s'accentue.

Ingrédients

Biscuit Succès

- 125 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Poudre de noisette
- 100 Gr Sucre glacé

Crémeux chocolat noir

- 200 Gr Lait
- 200 Gr Fromage mascarpone
- 80 Gr Jaune d'œuf
- 40 Gr Sucre
- 155 Gr Chocolat noir
- 5 Gr Grains de café

Plaquettes chocolat

- 200 Gr Chocolat noir
- 1 Unité(s) Rhodod

Noisettes caramélisées

- 12 Unité(s) Noisettes
- 50 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Mise en place

Clarifiez les oeufs (séparez le jaune du blanc), pour le biscuit et pour le crémeux.

Tamisez ensemble la poudre d'amande, la poudre de noisette et le sucre glace.

Préchauffez votre four à 170°C soit 340°F.

Biscuit Succès

Dans la cuve de votre bol, placez les blancs d'œufs avec une petite pincée de sel puis battez-les à l'aide de votre fouet (ballon).
Une fois vos blancs montés, ajoutez le sucre pour les serrer. Continuez de battre durant 2 minutes, de manière à bien dissoudre le sucre.
Incorporez délicatement les poudres (amande, noisette, sucre glace) dans les blancs d'œuf montés, à l'aide d'une spatule.
Une fois votre mélange homogène, remplissez votre poche à pâtisserie, munie d'une douille unie.
Remplissez le fond de vos cercles individuels uniformément (0,5 cm d'épaisseur), puis finalisez en ajoutant une collerette tout autour. Saupoudrez l'ensemble de sucre glace avant d'enfourner. Il faut compter environ 12 à 15 minutes de cuisson, suivant la puissance de votre four.

Une fois vos biscuits bien froids, soulevez délicatement les cercles dans lesquels vos biscuits ont cuits.
À l'aide de la pointe de votre couteau d'office, passez la lame entre le biscuit et le cercle à la base de ce dernier.

Réservez vos biscuits sur une plaque avec papier.

Crémeux chocolat café

Mettez la lait, le café en grain ou arôme café et le mascarpone à bouillir à la casserole. Blanchissez les jaunes avec le sucre et versez la crème bouillie sur les jaunes, en deux fois, sans arrêter de mélanger pour éviter de cuire les jaunes d'œufs trop rapidement et ainsi de faire une « omelette ».
Recuire, jusqu'à atteindre 83°C, sans jamais dépasser 85°C, comme une crème anglaise.
Dans le bol d'un mixeur, déposez le chocolat, puis versez dans un chinois le café au lait sur le chocolat, et mixez. Débarrassez dans un bac préalablement mis au réfrigérateur, filmez au contact, et mettez à refroidir très rapidement.

Noisettes caramélisées

Saupoudrez du sucre glace au fond d'une poêle, ajoutez-y vos noisettes. Portez l'ensemble sur un feu moyen, votre sucre va fondre doucement, il ne vous reste plus qu'à faire rouler les noisettes dans le caramel. Attention à la caramélisation (la couleur).

Plaquette de chocolat

Faites fondre au bain-marie votre chocolat noir, sortez-le de la source de chaleur, laissez-le refroidir. Assurez-vous que votre chocolat soit à 31°/32°C, lors de l'utilisation pour vos décors. Vous pouvez l'étaler finement sur un plastique ou un papier cuisson. Une fois votre chocolat figé (durci), cassez des plaquettes pour finaliser votre dessert.

Finitions

À l'aide d'une poche à pâtisserie avec douille unie, déposez une petite boule de crémeux sur vos biscuits. Placez quelques noisettes caramélisées et concassées sur le crémeux. Recouvrez l'ensemble d'une belle boule de crémeux (grosseur d'une balle de golf). Écrasez légèrement l'ensemble avec votre plaquette de chocolat en guise de finition.

Bon appétit!