

"Le carré d'amour choco'noisette caramel"



Ce gâteau est composé :

- d'une dacquoise noisette
- d'un croustillant praliné
- d'une mousse au chocolat blanc, caramel et vanille
- d'une mousse au chocolat au lait

Commençons par **la dacquoise** :

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de poudre de noisettes (à défaut amande)
- 50 g de sucre glace
- 15 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffer le four à 180°C.

Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre de noisette.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Lorsque le mélange mousse, ajouter le sucre semoule. Continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Ajouter délicatement les poudres tamisées. Mélanger en soulevant la masse jusqu'à ce que les poudres soient complètement incorporées. Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, étaler à l'aide d'une spatule (ou dos d'une cuillère) Saupoudrer de sucre glace. Faire cuire pendant 18-20 minutes. Surveiller la cuisson, une croûte légèrement dorée se forme et le biscuit doit rester moelleux. Réserver

Pour le croustillant praliné :

- 200 g de pralinoise (ou pâte pralinée)
- 70 g de chocolat au lait pâtissier
- 100 g de crêpes dentelles

Émietter les crêpes dentelles (ou gavottes) du bout des doigts. Faire fondre au bain marie la pralinoise et le chocolat au lait. Hors du feu, ajouter les gavottes et mélanger.

Verser ce mélange sur la dacquoise (au centre de préférence) et étaler délicatement le croustillant à l'aide d'une spatule (ou dos d'une cuillère à soupe) en allant jusque dans les coins.

Réserver au frais jusqu'à la prochaine étape

La mousse au chocolat blanc au goût subtil de caramel et de vanille :

- 52 cl (520 g) de crème fleurette
- 200 g de chocolat blanc pâtissier
- 75 g de jaunes d'œufs (4 environ)
- 50 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine
- graines d'une gousse de vanille

Préparer la mousse au caramel en commençant par faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

Faire un caramel avec 50 g de sucre dans une casserole à fond épais et à feu moyen. Dès qu'il colore (châtain) ajouter 110 g le crème à température ambiante en faisant bien attention aux éventuelles éclaboussures.

Ajouter la vanille et les jaunes d'œuf battus. Cuire encore à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que l'ensemble devienne homogène. Elle doit arriver à 83°C comme une crème anglaise (elle doit napper la spatule sans jamais bouillir). Éteindre et incorporer la gélatine bien pressée.

Fondre le chocolat au bain-marie puis l'ajouter à la crème au caramel chaude en deux fois en mélangeant régulièrement et doucement par mouvements circulaires. On doit obtenir une sorte de ganache homogène.

Fouetter le reste de crème 410 g (41 cl) bien froide jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse puis l'incorporer à la crème au caramel désormais tiède par mouvement circulaires du bas vers le haut.

Verser votre 1ère mousse sur votre croustillant praliné et réserver au frais si vous ne faites pas la 2ème mousse et de suite, sinon si vous voulez faire aussitôt la seconde mousse, je vous conseille de mettre votre gâteau au congélateur pour que les 2 mousses ne se mélangent pas.

Pour la mousse au chocolat (noir ou lait) selon vos goûts

- 200 g chocolat
- 125 g de mascarpone
- 250 ml de crème liquide

Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis laisser le tiédir.

Battre le mascarpone et la crème liquide dans le bol de votre robot jusqu'à obtenir une mousse bien onctueuse. Ajouter alors le chocolat fondu et mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Verser alors sur votre mousse précédente.

Réserver

Place à la déco :

Pour le tour du gâteau, j'ai choisi mes petites tuiles carambar toutes simples à réaliser (disposer vos carambars sur une feuille sulfurée en les espaçant de 5 cm env. et cuire à four chaud 200° jusqu'à temps qu'elles bullent) sortir du four, laisser les refroidir et vos tuiles sont prêtes)

pour le dessus, quelques copeaux de chocolat blanc et noir pour donner qq indices sur l'intérieur de gâteau, et qq boules croquantes que mes enfants adorent! ;-)