

Dulce revisité d'après une recette de base d'Arnaud Marquet

Ingrédients pour un cadre de 17*17 cm:

Edit du 15 juin 2014 : pour faire son propre chocolat dulcecy :

400g de chocolat blanc

Faites cuire votre chocolat dans un saladier allant au four à 150° en remuant toutes les 20 minutes jusqu'à ce que le chocolat prenne une belle couleur caramel clair (environ 1h). Étalez le sur un film étirable et laissez refroidir.

Sablé aux spéculoos :

85g de beurre demi-sel
31g de beurre doux
37g de sucre glace
0,5g de fleur de sel
4,5g de jaune d'œuf
106g de farine T55
21g de fécule de pomme de terre
1g de cardamome en poudre
1,5g de cannelle
1g de muscade
1g de gingembre
0,5g de poivre blanc

Dans la cuve du robot muni du batteur plat, mélangez les ingrédients dans l'ordre donné en commençant par bien crémer les beurres et le sucre glace. Abaissez sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 6 mm et faites cuire à 170° pendant 20 minutes environ.

Praliné feuillantine :

11g de chocolat au lait
33g de duja amandes
33g de praliné
40g de nougatine sésame
23g de feuillantine (ou gavottes émietées)

nougatine au sésame :

40g de fondant pâtissier

13g de glucose
16g de sésame blanc torréfié

Faites cuire le fondant et le glucose jusqu'à obtenir un caramel puis incorporez le sésame. Versez sur une plaque en verre légèrement huilée. Étalez rapidement. Une fois refroidi, versez dans le robot et réduisez en miettes.

Faites fondre le chocolat et incorporez le duja, le praliné, la nougatine concassée et la feuillantine.

Gelée de pomme :

100g de purée de pomme (coupez une pomme pelée en morceaux et mixez la au blender ou au mixer plongeant)
15g de sucre
10g de calvados
2g de gélatine
12g d'eau

Mélangez la purée, le sucre et le calvados. Faites fondre la gélatine ramollie dans l'eau froide dans l'eau. Versez dans la purée et coulez aussitôt en palets. Réservez au frais.

Biscuit Dulce :

80g de chocolat dulcey
31g de beurre
80g de blanc d'œuf
30g de sucre
15g de maïzena
40g de jaune d'œuf

Faites fondre le chocolat et le beurre. Montez les blancs d'œuf en neige avec le sucre puis incorporez la maïzena. Laissez tourner en 2ème vitesse tout en incorporant les jaunes d'œuf. Ajoutez le chocolat. Versez sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire à 210° pendant 10 minutes.

Mousse allégée au dulce :

62g de lait
3g de gélatine
116g de chocolat dulcey
125g de crème fouettée

Faites chauffer le lait légèrement. Ajoutez la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée. Versez sur le chocolat légèrement fondu. Mixez au mixer plongeant. Quand le mélange atteint 40°, ajoutez délicatement la crème fouettée.

Montage et finitions :

Disposez le sablé spéculoos au fond du carré. Étalez par dessus le praliné feuillantine à la nougatine de sésame. Étalez une première épaisseur de mousse au dulce. Disposez le biscuit dulce. Déposez la gelée de pomme et recouvrez d'une seconde épaisseur de mousse. Réservez au congélateur. Réalisez le glaçage.

Glaçage caramel :

5g de gélatine

248g de sucre

207g de crème

16g de fécule de maïs

Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide au frais. Caramélisez le sucre. Incorporez la crème. Mélangez et incorporez la fécule. Mixez puis ajoutez la gélatine imbibée quand le mélange atteint 55°. Finissez de mixer. Utilisez le mélange à 40°.

Versez le glaçage sur l'entremet congelé au dessus d'une grille. Décorez selon votre envie.