



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION Royal Chocolat (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette :</u> Blanc d'œuf 125g Sucre semoule 35g Sucre glace 90g Poudre de noisette 75g Fécule 20g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Chocolat de couverture lactée 40g Praliné noisette 160g Pailleté feuilletine 80g</p> <p><u>Mousse chocolat base pâte à bombe :</u> Jaune d'œuf 115g Sirop à 60°Brix fourni 100g Chocolat de couverture noire 200g Crème liquide 35% 400g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Glaçage chocolat 300g Noisettes entières QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande décor QS Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la dacquoise noisette</p> <p><u>COUCHER</u> : 2 fonds de 18cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>REALISER</u> : le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (45°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p><u>REALISER</u> : la mousse chocolat à base de pâte à bombe. Pocher les jaunes et le sirop au bain marie. Monter au ruban. Mélanger l'appareil à la couverture fondue à 45°C. Incorporer aussitôt la crème montée au « bec d'oiseau »</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 20cm de diamètre par 4,5cm de hauteur). Mettre au grand froid.</p> <p><u>GLACER</u> : l'entremets</p> <p><u>FINITION &amp; DECOR</u> : libres sur le thème imposé. A partir des denrées à votre disposition et du thème, valorisez votre entremets par une finition et un décor.</p> <p><u>Exemples</u> : un décor simple à base de sucre cuit ou de chocolat ou de fruits ou une nougatine, ou glace royale ou une plaquette avec inscription au cornet.</p>
<b><u>Croquis</u></b>		