



LA RECETTE DU

DÔME CHOCO-NOISETTE



2H45

| NIVEAU



PRÉPARATION

- Crèmeux praliné : Monter les 350 g de crème au batteur. Faire chauffer les 200 g de crème dans une casserole. Dans un cul de poule, mettre le praliné. Mettre la gélatine fondue dans les 200 g de crème chaude puis verser sur le praliné. Bien mélanger et ajouter la crème montée à la maryse. Faire des petites billes avec une noisette torréfiée au milieu et mettre au congélateur.
- Mousse chocolat lait truffe : Mettre le chocolat à fondre. Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Monter la crème au batteur, débarrasser. Réaliser une pâte à bombe, chauffer le sucre avec un peu d'eau à 120° C et verser sur les jaunes et l'oeuf entier bien montés. Ajouter la gélatine. Lorsque la pâte à bombe est bien aérienne, ajouter le chocolat au lait fondu. Bien mélanger au fouet et incorporer la crème montée à la maryse. Mettre la mousse dans des moules demi sphère (bien lisser) et ajouter la bille de crèmeux praliné au milieu et mettre au congélateur.
- Crumble cacao : Mélanger toutes les poudres ensemble. Ajouter le beurre pommade. Mélanger et étaler la pâte entre deux papiers sulfurisés. Mettre au froid puis cuire 9 minutes à 180° C. Puis assembler les différents éléments de la recette



La liste de courses

INGRÉDIENTS

Crèmeux praliné :

- 350 g de crème montée
- 700 g de praliné
- 3 feuilles de gélatine
- 200 g de crème
- noisettes torréfiées

Crumble cacao :

- 55 g de farine
- 20 g de cacao
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre pommade
- 100 g de poudre de noisette

Mousse chocolat

lait :

- 325 g de chocolat au lait
- 50 cl de crème
- 2,5 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf entier
- 75 g de sucre
- 6 g de gélatine

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

