

Succès au chocolat

Ingredients
Dacquoise
150g de poudre d'amande
35g de farine
85g de sucre glace
30g de sucre
5 blancs d'oeufs
Crème mousseline au chocolat
250g de lait entier
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
20g de sucre
150g de chocolat au lait
130g de beurre mou

Dacquoise

Prchauffer le four 170C

Monter les blancs en neige au batteur ou autre et ajouter le sucre en poudre sur la fin, laisser de ct

Tamiser la farine, poudre d'amande et sucre glace que vous mlangez dlicatement aux blancs en neige

Mettre en poche et faire 2 disques de la même taille.

Enfourner pendant environ 20 minutes

Crème mousseline au chocolat

Porter le lait bullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mlanger.

Ajouter le chocolat en morceaux.

Verser la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la crme 40g de beurre.

Verser la prparation dans un rcipient et laisser refroidir temprature ambiante (pas de rfrigrateur même si cela peut prendre quelques heures)

Une fois que la crme est temprature ambiante, la fouetter l'aide d'un batteur jusqu' ce qu'elle devienne lisse.

Incorporer le reste du beurre, par petits bouts tout en continuant de fouetter, jusqu' ce vous obteniez une prparation mousseuse et arienne.

Mettre en poche en garnir un disque, puis recouvrir du 2me disque et saupoudrer de sucre glace

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr