

Le Trianon



Ou Royal au chocolat



Personnes :

8



Préparation :

2h



Repos :

Congélation : 12h
Réfrigération : 30 min.



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 10-12 min.

Matériel spécifique

Cercle Ø18 cm - H4,5 cm

Douille ronde 15mm

Liste des préparations

- ✓ Dacquoise
- ✓ Croustillant
- ✓ Mousse version crème anglaise
- ✓ Mousse version pâte à bombe
- ✓ Glaçage



Les étapes

J - 1

- 🌀 **Réalisation de la dacquoise** Page **3**
Cuisson 10-12 min. à 180°C
- 🌀 **Réalisation du croustillant** Page **4**
Réserver minimum 1 heure au congélateur
- 🌀 **Réalisation de la mousse** Page **5**
Version Crème anglaise
Version Pâte à bombe Page **6**
- 🌀 **Montage** Page **7**
Réserver minimum 8 heures au congélateur

Jour J

- 🌀 **Réalisation du glaçage (voir fiche dédiée au glaçage cacao)**
Température d'application entre 33 et 35°C
- 🌀 **Finition (glaçage miroir ou velours)** Page **7**
Réserver 4h minimum au réfrigérateur

Le dacquoise

Ingredients

- ☑ 63 g de sucre glace
- ☑ 63 g de poudre d'amande
- ☑ 38 g de sucre en poudre
- ☑ 13 g de cassonade
- ☑ 75 g de blanc d'œuf (x2-3)
- ☑ 13 g de fécule de maïs (maïzena)

- Tamiser ensemble :
 - 63 g de poudre d'amandes,
 - 13 g de fécule de maïs et ...
 - 63 g de sucre glace.
- Mélanger bien l'ensemble à l'aide du fouet.
- Dans le bol du robot, préparer 2 blancs d'œufs (75 g)
- Mélanger dans un ramequin :
 - 38 g de sucre en poudre
 - et 13 g de cassonade.
- Battre les blancs sur petite vitesse.
- Lorsque les blancs commencent à mousser, augmenter progressivement la vitesse.
- Ajouter le sucre en 2-3 fois pour obtenir une meringue lisse et satinée.
- Ajouter le mélange d'amandes en poudre à la meringue et mélanger délicatement à l'aide de la maryse.
- Dessiner un disque de la dimension du moule sur une feuille de papier cuisson. (Ø18 cm)
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une poche avec une douille lisse (Ø15 mm), verser l'appareil.
- Pochez l'appareil en commençant par le centre et en réalisant une spirale.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Enfourner à 180°C pendant 10-12 minutes.
- La dacquoise doit avoir une belle couleur blonde.
- Découper-la une fois refroidie à l'aide du moule. (Ø18 cm)
- Réserver dans un film alimentaire au congélateur.



Ingredients

- ☑ 40 g de pralinoise (ou chocolat au lait)
- ☑ 20 g de beurre salé
- ☑ 10 x crêpes dentelles (gavottes)
- ☑ 80 g de praliné

Le croustillant

- Faire fondre au micro-onde, 40 g de pralinoise ou chocolat au lait.
- On peut ajouter 20 g de beurre salé. (facultatif)
- Puis ajouter 80 g de praliné tiède afin de faciliter le mélange.
- Émietter les 10 crêpes dentelles.
- Mélanger délicatement.
- Sortir la dacquoise du congélateur et étaler délicatement le croustillant.
- Filmer au contact et placer au congélateur.



La préparation

- Placer le bol et le fouet du robot au réfrigérateur.
- Filmer un cercle en prenant soin de bien tendre le film alimentaire, pour avoir une surface bien lisse et uniforme.



La mousse (crème anglaise)

Ingrédients

- ☑ 160 g de lait entier
- ☑ 50 g de jaune d'œuf (x3)
- ☑ 30 g de sucre en poudre
- ☑ 190 g de chocolat noir
- ☑ 300 g de crème fleurette (35% MG)

- Dans le bol réfrigéré, verser 300 g de crème liquide (fleurette à + 30% MG).
- Fouetter à vitesse moyenne, la crème doit se tenir.
- Puis réserver la crème fouettée au réfrigérateur.
- Dans un cul de poule, battre 30 g de sucre en poudre et 50 g de jaunes d'œufs.
- Blanchir le mélange à l'aide d'un fouet.
- Dans une casserole, faire bouillir 160 g de lait entier sans oublier de remuer régulièrement.
- Verser la moitié du lait chaud sur l'appareil.
- Mélanger.
- Reverser le tout dans la casserole.
- Remuer sans cesse jusqu'à atteindre 82°C à l'aide d'une maryse, pour obtenir une crème anglaise.
- Verser immédiatement la crème anglaise sur le chocolat (190 g) et laisser fondre 2-3 minutes.
- Mélanger le tout à l'aide d'une maryse pour obtenir une crème chocolatée lisse et brillante.
- Une fois la température descendue en dessous de 40°C, incorporer une portion de la crème fouettée.
- Mélanger à l'aide de la maryse pour détendre l'appareil.
- Puis ajouter le reste de la crème et mélanger délicatement. Éviter absolument de faire retomber la crème fouettée.



La mousse (pâte à bombe)

Ingrédients

- ☑ 20+40 g d'eau
- ☑ 3,5 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 1 x œuf entier
- ☑ 3 x jaunes d'œufs
- ☑ 60 g de sucre en poudre
- ☑ 200 g de chocolat noir
- ☑ 300+85 g de crème fleurette

- Dans le bol réfrigéré, verser 300 g de crème liquide.
- Fouetter sur vitesse moyenne, la crème doit se tenir.
- Puis réserver la crème fouettée au réfrigérateur.
- Dans un ramequin, préparer 20 g d'eau et 3,5 g de gélatine.
- Réserver au frais.
- Dans le bol du robot, verser 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier.
- Dans une casserole, verser 60 g de sucre en poudre et 40 g d'eau.
- Faire chauffer à feu moyen puis lorsque la température atteint 100°C, commencer à fouetter les œufs.
- Lorsque le sirop atteint 118°C, réduire la vitesse du robot et verser le sirop sur la préparation (en prenant soin de le faire couler le long de la paroi).
- Une fois le sirop entièrement versé, augmenter de nouveau la vitesse du robot.
- Pendant ce temps, faire fondre le chocolat (200 g) au micro-onde à 40°C. (max. 500W)
- Chauffer 85 g de crème liquide et ajouter la gélatine réhydratée.
- Verser la crème sur le chocolat et mélanger à l'aide de la maryse. Si le mélange n'est pas homogène on peut utiliser un mixeur plongeant.
- On doit obtenir une ganache lisse et brillante.
- Après refroidissement complet de la pâte à bombe (la préparation a dû doubler de volume et on doit obtenir le fameux ruban de pâte à bombe), arrêter le robot.
- Verser la ganache sur la pâte à bombe et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- Transférer la préparation dans un saladier et incorporer une portion de crème fouettée pour détendre l'appareil.
- Incorporer toute la crème fouettée et mélanger délicatement à la maryse.



Le montage

- o Dans le moule déjà préparé (Ø18 cm – H4,5 cm), installer un rhodoïd pour faciliter le démoulage.
- o Verser la mousse dans une poche à douille et commencer par garnir entièrement le fond et le bord du moule.
- o Utiliser une grande cuillère (ou petite spatule coudée) pour chasser les bulles d'air et plaquer la mousse contre la paroi du moule.
- o Continuer de garnir le moule en prenant soin de laisser 1 cm d'espace libre sur le dessus afin de pouvoir y déposer la dacquoise congelée.
- o Déposer la dacquoise sur la mousse (le croustillant au contact de la mousse !)
- o Appuyer assez fermement, lisser et filmer au contact.
- o Réserver au congélateur 8 heures.



La finition

- o Pour un glaçage velours, en laissant le cercle, vaporiser uniquement sur le dessus du trianon.
- o Pour un glaçage miroir, retirer le cercle et glacer tout le dessert.



Notes

❖ La version que je préfère :

J'utilise toujours la version à base de crème anglaise car je la trouve plus simple et rapide à faire. La version à base de pâte à bombe est un peu plus aérienne mais nécessite l'utilisation de gélatine.

❖ Pour plus de gourmandise :

J'aime ajouter un caramel au beurre salé sur le croustillant.

Dans ce cas, juste avant de déposer le biscuit (dacquoise + croustillant) sur la mousse, dresser en spirale et à l'aide d'une poche à douille, une couche de caramel onctueux. Inutile de congeler le caramel, car il ne durcit pas (même à -18°C) !