

Fiche Recette : Le Royal Chocolat (Trianon)

Pourquoi le préparer la veille ?

- Le Royal Chocolat nécessite un temps de prise au froid prolongé pour obtenir une texture parfaite.
- Le repos au réfrigérateur permet aux saveurs du praliné et du chocolat noir de se diffuser harmonieusement.
- Préparer ce dessert la veille garantit un démoulage propre et une tenue impeccable lors du service.

Ingrédients nécessaires

- Dacquoise : 120g de poudre d'amande, 120g de sucre glace, 4 blancs d'œufs, 40g de sucre en poudre.
- Croustillant : 150g de praliné, 100g de chocolat au lait, 80g de crêpes dentelles émiettées.
- Mousse au chocolat : 200g de chocolat noir (70% de cacao), 40cl de crème liquide entière (30% MG minimum).

Étapes de préparation

- Dacquoise : Mélangez la poudre d'amande et le sucre glace. Montez les blancs en neige avec le sucre en poudre et incorporez délicatement. Étalez sur une plaque et cuisez 15 min à 180°C.
- Croustillant : Faites fondre le chocolat au lait, ajoutez le praliné et les crêpes dentelles. Étalez ce mélange sur la dacquoise refroidie et placez au frais.
- Mousse : Faites fondre le chocolat noir. Montez la crème liquide en chantilly ferme. Incorporez le chocolat fondu à la chantilly avec une spatule.
- Montage : Versez la mousse sur le croustillant dans un cercle à pâtisserie. Lissez la surface et placez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Conseils de service

- Démoulez délicatement en passant une lame de couteau chaude sur le pourtour du cercle.
- Saupoudrez de cacao amer en poudre juste avant de servir pour une finition professionnelle.
- Sortez le gâteau du réfrigérateur 15 minutes avant la dégustation pour une texture fondante en bouche.