

# ENTREMETS LE SUCCÈS

## POUR 4/6 PERSONNES

- **Temps de préparation :** 1 heure.
- **Temps de repos :** 12 heures.
- **Matériel :** cercle inox 14 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, un thermomètre de cuisine, un mixer plongeant, une balance précise.

### INGREDIENTS

20 g de farine  
60 g de poudre de noisettes  
60 g de sucre semoule  
30 g de sucre  
3 blancs d'œuf

### DACQUOISE NOISETTE

- Tamiser la farine avec la poudre de noisettes, et les 60 g de sucre.
- Monter les blancs au « bec d'oiseau »\* en ajoutant rapidement le sucre afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse.
- Terminer en incorporant à la Maryse le mélange tamisé.
- Dresser sur une toile en silicone ou un papier sulfurisé.
- Cuire à four ventilé 180/190°C pendant environ 12 minutes.

### INGREDIENTS

225 g de crème entière liquide  
10 g de miel d'acacia  
185 g de GUANAJA 70 %

### GANACHE GUANAJA 70%

- Faire bouillir la crème et le miel puis verser 1/3 de celle-ci sur le chocolat.
- Procéder de la même manière que lorsque vous faites une mayonnaise, c'est-à-dire mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule de façon à créer un noyau élastique et brillant puis, rajouter petit à petit la crème de la même façon dont vous ajouteriez de l'huile à votre mayonnaise.
- Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange.

## MONTAGE

Dans un cercle à entremets de 14 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, couler environ la moitié de la ganache, déposer un disque de dacquoise. Couler le reste de ganache, puis déposer un second disque de biscuit. Congeler pendant 12 heures. Démouler puis décorer. Laisser décongeler quelques heures au réfrigérateur et servir chambré.

### CONSEILS

Monter des blancs au « bec d'oiseau » permet d'obtenir un appareil bien aéré. Pour s'assurer qu'il s'agit de la bonne texture, lever votre fouet hors du mélange et vérifier que les blancs prennent la forme d'un bec d'oiseau.

