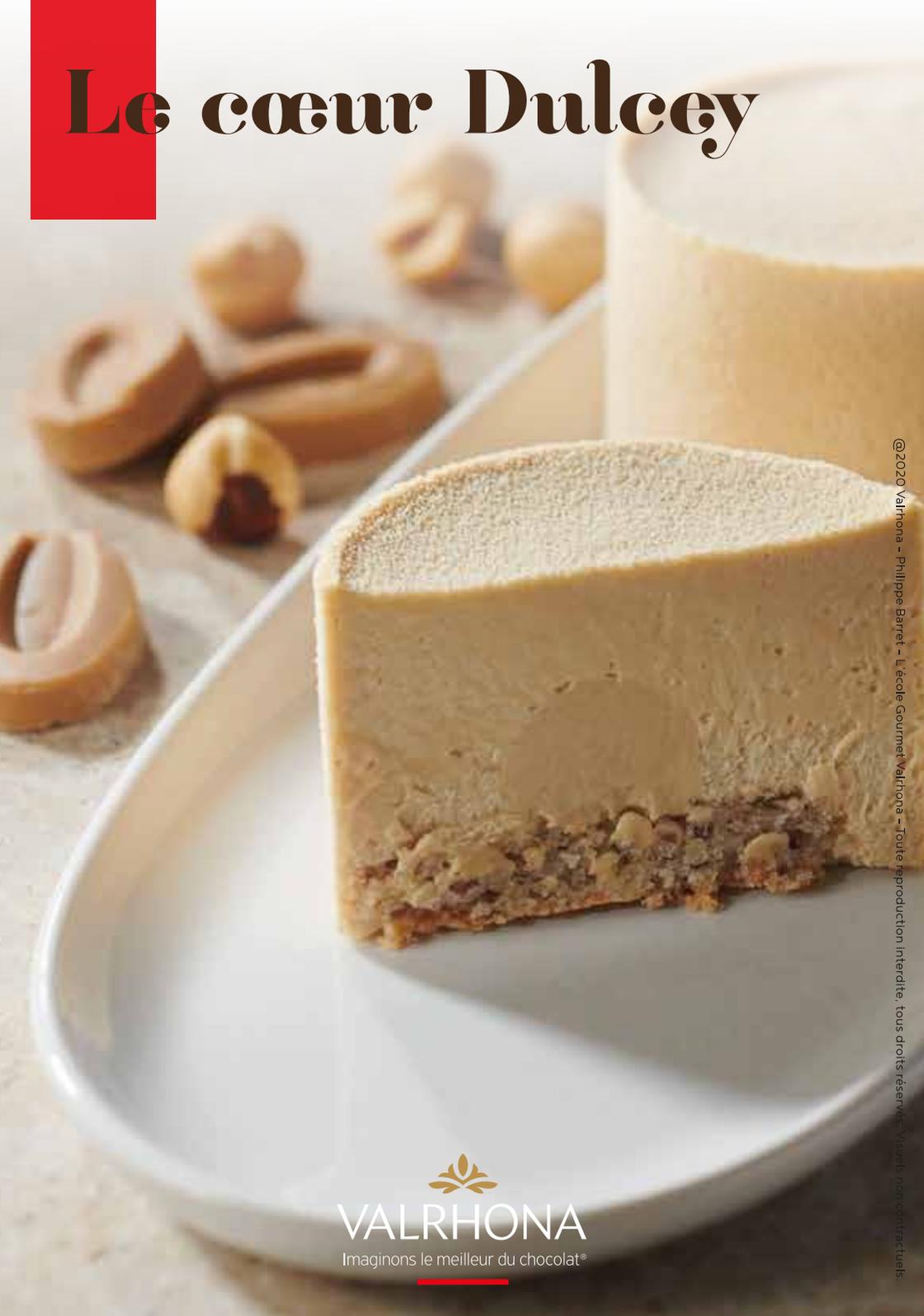


Le cœur Dulcey



@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite - tous droits réservés - Visuels non contractuels.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

DACQUOISE NOISETTE

60 g Farine
170 g Poudre de noisette
300 g Sucre semoule (200 + 100g)
280 g Blancs d'œufs

NAMELAKA DULCEY 35%

75 g Lait entier
4 g Glucose
2 g Feuille de gélatine
150 g Chocolat **DULCEY 35%**
150 g Crème entière liquide

MOUSSE ALLÉGÉE DULCEY 35%

250 g Lait entier
10 g Feuille de gélatine
465 g Chocolat **DULCEY 35%**
500 g Crème entière liquide

DACQUOISE NOISETTE

Tamiser la farine avec la poudre de noisette et 200 g de sucre semoule.

Monter les blancs en ajoutant les 100 g de sucre semoule restants afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse et ferme des blancs montés.

Étaler directement sur une plaque de cuisson sur 5 mm de hauteur et cuire à 180°C pendant environ 16 minutes.

Une fois cuit et refroidi, détailler des disques de 4-5 cm de diamètre.

NAMELAKA DULCEY 35%

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire fondre le chocolat **DULCEY 35%** à 45°C. Chauffer le lait à 80°C avec le glucose incorporé. Ajouter ensuite la gélatine trempée et essorée.

Verser petit à petit la préparation sur le chocolat **DULCEY 35%** fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème entière liquide et froide.

Mixer quelques secondes et couler en demi-sphères. Laisser cristalliser plusieurs heures au congélateur.

MOUSSE ALLÉGÉE DULCEY 35%

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire chauffer le lait à environ 50°C et y ajouter la gélatine bien essorée.

Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat **DULCEY 35%** préalablement fondu et mélanger afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante (signe d'une émulsion démarrée).

Lorsque le mélange chocolat atteint 35-40°C, incorporer la crème entière montée mousseuse.

MONTAGE

· Dans des cercles de 5 cm de diamètre et 4-5 cm de hauteur déposer un disque de dacquoise noisette et sur le dessus, une demi-sphère de namelaka **DULCEY 35%**. Couler par-dessus la mousse allégée **DULCEY 35%** jusqu'à atteindre le haut de la demi-sphère. Placer ensuite le tout au congélateur.

· Une fois congelé, démouler et réserver au réfrigérateur le dessert préalablement dressé sur une assiette, prête à être servie et dégustée.