

Dôme noisette (Christophe Adam)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 155g de crème liquide à 35% de matière grasse (1)
- 11g de masse gélatine (ou 2g de feuille de gélatine réhydratés dans l'eau froide)
- 1 gousse de vanille
- 82g de crème à 35% de matière grasse (2)
- 175g de noisettes brutes
- 15g d'eau
- 90g de sucre semoule
- 15g de glucose
- 31g de sucre semoule
- 35g de poudre de noisette
- 30g de sucre glace
- 6g de crème liquide
- 8g de jaunes d'œuf
- 5g de sucre semoule
- 3g de Maïzena
- 28g de praliné noisette
- 7g de beurre doux

Préparation

1. Voilà une recette issue du hors-série spécial Cédric Grolet de Fou de Pâtisserie, même s'il s'agit d'un entremets de Christophe Adam.
2. Un entremets aux saveurs douces et bien marquées, la vanille et la noisette, composé d'une dacquoise, d'un insert noisette, de praliné noisette et d'une ganache montée vanille.
3. En ce qui me concerne, j'ai trouvé l'entremets un peu déséquilibré au niveau des textures, avec trop peu de biscuit par rapport aux crèmes.
4. Si je devais le refaire, je multiplierais les quantités pour la dacquoise par 1,5, et je remplacerais la couche de praliné pur par un croustillant (praliné avec des crêpes dentelles et du chocolat).
5. Vous avez donc le choix de faire la recette originale ou bien de suivre les petites modifications que je vous suggère, à vous de voir ;-). Une dernière chose, ne faites pas l'impasse sur la décoration à base de noisettes entières, ça apporte vraiment une texture importante pour le gâteau ; si vous voulez faire une autre finition (glaçage miroir ou velours par exemple), intégrez les demi-noisettes directement dans le gâteau pour avoir tout de même leurs goût et texture.
6. Faites bouillir la crème (1) avec les graines et la gousse de vanille grattée.
7. Ajoutez la gélatine en remuant bien.
8. Filtrez la crème puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien pour créer une émulsion.
9. Ajoutez la crème (2) puis réservez au frais pendant une nuit.
10. Praliné noisette : Je ne l'ai pas fait puisque j'ai toujours du praliné noisette en réserve, mais je vous donne la recette du magazine ci-dessous.
11. La veille, torréfiez les noisettes à 165°C pendant 25 minutes.
12. Faites un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose, puis versez les fruits secs chauds dedans.
13. Mélangez bien pour enrober les fruits secs puis débarrassez sur une plaque.
14. Laissez refroidir, idéalement une nuit au réfrigérateur.
15. Ensuite, mixez jusqu'à obtenir un praliné.

16. La recette originale ne comportait pas de sucre glace (une erreur ?
17.), j'en ai rajouté pour faire la dacquoise de la même façon que d'habitude.
18. Montez les blancs en les tiédissant au bain-marie (attention à ne pas dépasser 50°C environ).
19. Ajoutez progressivement le sucre pour réaliser une meringue, et continuez à fouetter hors du bain-marie jusqu'à refroidissement.
20. Tamisez la poudre de noisette (et le sucre glace) et incorporez-les délicatement aux blancs montés à l'aide d'une maryse.
21. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou un silpat) sur 1,5cm d'épaisseur.
22. Enfournez dans le four préchauffé à 165°C pendant 15 à 20 minutes en surveillant bien la coloration (si le biscuit colore trop vite, placez une plaque au-dessus de la dacquoise dans le four).
23. Une fois cuite et refroidie, retaillez la dacquoise pour obtenir un cercle de 16cm de diamètre.
24. Réalisez une crème pâtissière : fouettez les jaunes avec le sucre et la maïzena.
25. Portez le lait et la crème à ébullition puis versez-les sur les jaunes en fouettant bien.
26. Remettez sur le feu et faites cuire en remuant constamment jusqu'à épaississement de la crème.
27. Hors du feu, ajoutez le praliné noisette, puis lorsque la crème est à 40°C, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.
28. Passez au mixeur plongeant, puis versez dans un moule demi-sphère de 6cm de diamètre et réservez au congélateur jusqu'au montage.
29. Montage : 70 noisettes entières Feuille d'or ou autre (facultatif) Montez la ganache à l'aide d'un batteur électrique.
30. Chablonnez un moule dôme de 18cm de diamètre avec de ganache montée.
31. Déposez l'insert au centre, puis pochez une fine couche de praliné.
32. Recouvrez avec le reste de ganache montée, puis déposez la dacquoise en appuyant légèrement.
33. Réservez au congélateur jusqu'à prise complète.
34. Une fois l'entremets congelé, démoulez-le, puis découpez les noisettes en deux et déposez-les sur le dôme.