

# L'Anneau d'or

Recette pour 4 entremets  
(moule Silikomart® BUC 200/70 H45)



## Dacquoise au Grué de Cacao

440 g	Blancs d'œufs	Monter les blancs en ajoutant le sucre petit à petit.
160 g	Sucre	Ajouter les poudres tamisées ensemble puis le grué de cacao.
400 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	Étaler dans un cadre 60x40 cm, cuire en four ventilé à 170°C +/- 20 min.
320 g	Sucre glace	
60 g	Farine	
160 g	Grué de cacao	

## Crèmeux Chocolat 64%

500 g	Crème EDELWEISS <i>Artisal</i>	Faire bouillir la crème, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre préalablement blanchis ensemble, cuire à 85°C.
100 g	Jaunes d'œufs	Verser sur le chocolat et mixer le tout.
50 g	Sucre	
200 g	CHOCOLAT NOIR 64% <i>Artisal</i>	

## Mousse Grué de Cacao

12 pcs	Gélatine en feuille	Réhydrater les feuilles de gélatine dans une importante quantité d'eau froide.
520 g	Lait	Porter à ébullition le lait et la crème① puis infuser pendant 10 min avec le grué de cacao préalablement torréfié à 180°C +/- 10 min.
455 g	Crème EDELWEISS <i>Artisal</i> ①	Chinoiser, rectifier le liquide pour avoir un poids total de 650 g.
200 g	Grué de cacao	Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le sucre préalablement blanchis ensemble.
210 g	Jaunes d'œufs	Cuire à 85°C, incorporer les feuilles de gélatine essorées, refroidir le mélange à +/- 30°C, incorporer la crème② légèrement montée.
210 g	Sucre	
700 g	Crème EDELWEISS <i>Artisal</i> ②	

## Montage et Finition

Après cuisson, laisser refroidir la dacquoise au grué, puis couper des disques de 20 cm Ø, détailler le centre avec un emporte-pièce de 8 cm Ø. Réserver.

Couler le crèmeux chocolat 64% entre deux cercles de 16 cm Ø et 10 cm Ø, passer au grand froid, ou laisser figer pour dresser à la poche.

Garnir le moule jusqu'à moitié de mousse grué de cacao, placer l'insert de crèmeux chocolat 64% ou dresser directement sur la mousse. Compléter le moule de mousse au grué jusqu'à 1cm du bord puis déposer l'anneau de dacquoise au grué. Passer au grand froid.

Glacer avec un mélange 50/50 ROYAL MIROIR CHOCOLAT et ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC chauffé à +/- 40°C. Masquer la base de l'entremets avec PRALIGRAINS mélangé à de la poudre d'or.

Décorer d'œufs réalisés avec CHOCOLAT BLANC 29% *Artisal* et de poudre d'or scintillante.



Miroir Lait  
Mousse  
Grué de cacao  
Crèmeux  
chocolat  
Dacquoise au  
grué de cacao