

ROYAL JIVARA

- **Quantité :**

6/8 personnes

- **Recette :**

Biscuit dacquoise

- **Ingrédients :**

- 3 blancs d'œufs
- 15 g de sucre roux
- 45 g de sucre en poudre
- 65 g de poudre d'amandes
- 65 g de sucre glace
- 15 g de farine

- **Recette :**

Croustillant praliné

- **Ingrédients :**

- 100 g de pailleté feuillantine
- 80 g de chocolat au lait
- 140 g de praliné ou de pralinoise

- **Recette :**

Mousse chocolat

- **Ingrédients :**

- 5 cl de lait
- 200 g de chocolat lait Jivara
- 250 g de crème fleurette

- **Préparation :**

Commencez par préparer la dacquoise :

Préchauffez votre four à 210°C.

Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant petit à petit le sucre roux. Pour finir serrez-les avec le sucre en poudre.

Dans un saladier, mélangez les poudres (farine, poudre d'amande et sucre glace), et incorporez délicatement les blancs en neige, sans les casser.

Versez la préparation dans un cercle préalablement posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez uniformément avec une spatule coudée.

Enfournez et faites cuire 12 minutes à 210°C.

Une fois que le biscuit est prêt et refroidi vous pouvez commencer le praliné croustillant.

Faites fondre le chocolat au bain-marie puis y ajoutez le praliné. Hors du feu mélangez le chocolat et le pailleté feuillantine. Étalez-le uniformément sur votre biscuit dacquoise refroidi et réservez au froid.

Et pour finir préparez la mousse au chocolat Jivara.

Faites fondre le chocolat au bain-marie puis versez le lait tiédi dessus. Lissez au fouet.

Laissez refroidir le chocolat jusqu'à 25°C environ.

Montez la crème froide jusqu'à l'obtention d'une chantilly puis ajoutez-la en deux fois au chocolat.

Etalez la mousse dans votre cercle sur le praliné qui a durci et remettez au frigo pour que la mousse prenne bien.

Décerclez votre royal quand celui-ci est bien pris, et juste avant de servir saupoudrez-le de cacao en poudre non sucré.

o

PATISSERIE.NEWS