

# FANTASTIK 3 CHOCOLATS

## BILLES DE POIRE ET NOISETTES

- 4/6 personnes

### Biscuit dacquoise

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de poudre de noisettes
- 35 g de poudre d'amandes
- 20 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace

### Ganache montée

- 195 g de crème liquide entière
- 100 g de chocolat au lait Jivara

- 195 g de crème liquide entière
- 100 g de chocolat blanc Ivoire
- une gousse de vanille

### Ganache montée

#### Pour les noisettes caramélisées:

- 50 g de noisettes entières
- une petite cuillère à soupe de glucose
- 50 g de sucre

#### Pour le décor:

- 100 g de chocolat de couverture noir

- une poire
- des billes de Dulcey

La veille commencez par préparer les ganaches, car celles-ci doivent reposer une nuit au frigo.

Procédez de la même façon pour les deux parfums: dans un saladier concassez le chocolat. Faites bouillir la crème et versez-la sur le chocolat. Fouettez jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement. Mixer au mixeur plongeant pour bien émulsionner la crème et le chocolat. Filmez au contact et réservez au frais pour une nuit. Pour la ganache chocolat blanc ajoutez simplement la gousse de vanille fendue et grattée dans la crème et faites votre ganache comme la première.

Le lendemain, préchauffez votre four à 170°C.

Préparez votre dacquoise, en commençant par monter les blancs en neige. Dans un saladier mélangez les poudres (amandes, noisettes, sucre glace et sucre en poudre). Incorporez délicatement à la maryse les blancs d'œufs aux poudres. Ne cassez pas les blancs. Sur une plaque couverte de papier sulfurisée, remplissez un cercle de 20 cm avec votre dacquoise, lissez à la spatule et enfournez pour 20 minutes en surveillant bien. La dacquoise ne doit pas trop doré.

Préparez ensuite les noisettes caramélisées: A l'aide d'un pilon concassez grossièrement vos noisettes. Dans une casserole, mélangez le glucose et le sucre en poudre. Quand le caramel prend une belle couleur dorée, ajoutez les noisettes. Mélangez pour bien répartir le caramel sur les noisettes. Etalez une couche uniforme sur votre dacquoise. Réservez.

Au robot montez vos ganaches et garnissez deux poches à douilles. Sur votre disque de dacquoise pochez les ganaches de la manière de votre choix.

Pour le décor chocolat noir, il va falloir tempérer le chocolat, c'est-à-dire lui faire suivre une courbe de température précise qui lui permettra de devenir brillant et cassant. Au bain-marie faites fondre le chocolat noir et montez la température à 55°C. Une fois cette température atteinte, ôtez le chocolat du feu et faites le redescendre à 28°C. Puis remontez-le à nouveau au bain-marie jusqu'à 32°C. Coulez et étalez votre chocolat sur une feuille de rhodoïd, et laissez le figer. Quand le chocolat commence à cristalliser découpez les formes que vous souhaitez pour vos décors.

Déposez votre décor chocolat sur la couche de ganache.

Dans une poire à l'aide d'une cuillère parisienne formez des billes de poire et déposez-les de façon aléatoire sur le gâteau.

Pour terminer déposer des billes craquantes de chocolat Dulcey de chez Valrhôna.

Réservez au frais et dégustez!