

TRIANON ou ROYAL CHOCOLAT

Pâtisserie traditionnelles française qui se constitue d'une dacquoise noisette, d'un croustillant praliné et d'une ganache montée au chocolat Une pâtisserie à laquelle il est difficile de résister (surtout pour les fous de chocolat) et quand on l'entameAilleailleaille On ne s'arrête plus !

J'aime vous parler des origines des recettes et encore plus lorsqu'il s'agit de pâtisserie Française, mais là je n'ai rien trouvé Si l'un de vous à des infos, ça m'intéresse !

La recette est celle du CAP pâtissier, j'ai suivie celle du blog *confit banane*

Pour 4 personnes (8/10 personnes moule de 20 à 22 cm de diamètre)

Dacquoise à la noisette :

25g de poudre de noisette **75**

30g de sucre glace **90**

10g de sucre en poudre **30**

42g de blanc d'œufs (soit environ 1.5) **125**

Croustillant praliné :

14g de chocolat au lait **40**

54g de pâte de praliné (acheter ou maison) **160**

27g de crêpes dentelles **80**

Ganache montée au chocolat :

40g de jaune d'œufs (2) **115(6)**

Sirop avec 12g d'eau et 24g de sucre **34g et 70g**

67g de chocolat noir **200**

134g de crème liquide entière bien froide **400**

Finitions :

Cacao, tour et copeaux de chocolat (environ 100g) **(200)**

Matériel :

Cercle ou une autre forme à pâtisserie

Rhodoïd

1 poche à douille

Préparer la dacquoise

Sur une feuille de papier sulfurisé tracer la forme choisie 2X, retourner la feuille sur une plaque à pâtisserie ET l'huiler légèrement
Préchauffer le four à 180°C

Tamiser la poudre de noisette et le sucre glace

Monter les blancs en neige ferme et les serrer avec le sucre

Ajouter les blancs au mélange noisettes sucre glace très délicatement

Mettre en poche à douille

Dresser sur les formes dessin2ES sur le papier sulfurisé

Enfourner 10 minutes en surveillant, la dacquoise doit être colorée

Laisser un peu refroidir et démouler délicatement sur une grille

Réserver

Le croustillant

Faire fondre le chocolat au lait et le praliné au bain-marie puis ajouter les crêpes dentelles

Préparer le montage du Royal

Sur une base cartonnée ou votre plat de service, déposer le cercle ou autre, chemiser le cercle de rhodoïd et déposer 1 dacquoise dedans (elle doit être moins grande car la mousse est autour et après démoulage, la dacquoise ne se voit pas) puis le croustillant dessus en l'étalant uniformément puis réserver

La ganache montée

Monter la crème en chantilly et la réserver au frais

Fondre le chocolat au bain-marie et le réserver à température

Chauffer le sirop à ébullition et surveiller que le sucre fonde correctement

Blanchir les jaunes au fouet électrique à grande vitesse puis verser le sirop dessus et continuer de battre jusqu'à refroidissement

Ajouter le chocolat délicatement à la maryse puis la crème chantilly

DRESSAGE

Sur la base de dacquoise et croustillant, déposer la moitié de la ganache, ajouter la 2^{ème} dacquoise puis finir avec le reste de mousse

Faire prendre au congélateur 2 à 3h

COPEAUX DE CHOCOLAT et TOUR DU ROYAL

Vous pouvez le faire en avance

Fondre 100g de chocolat au bain- marie

Etaler 50g sur une planche froide en couche de 2/3 mm

Placer au congélateur

Dès qu'il est bien saisi, le sortir, prendre un couteau large et à plat réaliser les copeaux puis réserver

Pour le tour, prendre un rhodoïd de la longueur du tour de votre Royal

Etaler ou couler le chocolat dessus en fine couche, réserver au frais

Sortez le Royal, saupoudrez de cacao, décercler et enlever le rhodoïd

Poser le tour en chocolat et réserver au frais jusqu'au service

Mettre les copeaux sur le Trianon

Enlever délicatement le rhodoïd de chocolat

Servir sans attendre

LA TABLE DES PLAISIRS