



Rocher croquant

Difficulté : 



Pour 10-12 personnes

I - Croquant fruits secs

- 70g de noisettes hachées
 - 70g de noix hachées
 - 130g de chocolat au lait
 - 200g de praliné
1. Préchauffer le four à 170°C
 2. Hacher grossièrement les fruits secs, les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
 3. Mettre à torréfier entre **5 - 10 min** (en fonction de la taille des fruits secs)
 4. Hacher plus finement les fruits secs (pour avoir une meilleure répartition)
 5. Faire fondre le chocolat au bain marie.
 6. Dans un cul-de-poule, mélanger le praliné et les fruits secs à la spatule, y incorporer le chocolat fondu. Couler dans un cadre de (9x 25cm).
 7. Laisser prendre au réfrigérateur 30 min.



II - Biscuit amande

- 150g de pâte d'amande
- 90g de sucre glace
- 80g de jaunes d'œufs (*garder les blancs d'œufs pour la meringue*)
- 100g d'œufs
- 60g de maizena
- 30g de farine tamisée
- Pour la meringue française : 125g de sucre semoule ; 150g de blancs d'œufs (*garder les jaunes d'œufs pour la mousse au chocolat*)

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un robot, mixer la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs et les œufs entiers.
3. Verser le contenu dans la cuve d'un batteur (avec un fouet). Ajouter le sucre glace.
4. Fouetter plusieurs minutes pour obtenir une préparation homogène bien aérée.
5. Débarrasser dans un grand cul-de-poule.

Meringue française :

1. Dans la cuve d'un batteur (avec un fouet), mettre les blancs d'œufs et ¼ de sucre.
2. Battre doucement jusqu'à obtenir un *mélange mousseux*.
3. Augmenter la vitesse. A l'apparition de *vaguelettes* ajouter ¼ de sucre.
4. Augmenter la vitesse. Au *resserrement autour du fouet*, ajouter le reste de sucre et mettre le batteur au max (environ 2min) jusqu'au bec d'oiseau.
5. Mettre 1/3 de la meringue dans la préparation. Mélanger délicatement à la maryse.
6. Ajouter la farine et la maizena. Mélanger toujours à la maryse.
7. Ajouter le reste de meringue et mélanger à nouveau.
8. Couler la préparation sur une plaque de type génoise recouverte de papier sulfurisé.
9. Cuire 15-20 min (en fonction de votre four). Laisser refroidir.
10. Couper 3 bandes de 8 X 25 cm.



III - Mousse au chocolat noir

- 300g de chocolat noir 50%
 - 40g sucre semoule
 - 3 c à s d'eau
 - 4 jaunes d'œufs
 - 550g de crème entière liquide 30%
 - Pralin
1. Faire fondre le chocolat au bain marie jusqu'à obtenir un chocolat lisse.
 2. Mettre les batteurs et un cul de poule au congélateur quelques minutes.
 3. Monter la crème entière au fouet. Réserver au frais.
 4. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole pour faire un sirop. Retirer à la 1ere ébullition.
 5. Verser les jaunes dans un grand cul de poule. Fouetter pour casser les jaunes.
 6. Verser progressivement le sirop sur les jaunes en remuant avec un fouet énergiquement (faire attention à ne pas cuire les jaunes)
 7. Ajouter le chocolat fondu en fouettant.
 8. Sortir la crème.
 9. Mettre une grosse cuillère de crème dans le mélange de chocolat pour détendre au fouet.
 10. Ajouter progressivement toute la crème au mélange toujours en fouettant énergiquement.
 11. Réserver dans une poche à douille. Mettre au frais.

IV – Glaçage chocolat au lait

- 200g de chocolat au lait
 - 100g de chocolat noir
 - 225g de crème liquide (30% MG)
 - 30g de miel d'acacia (ou trimoline ou sucre inverti)
1. Faire fondre les chocolats au bain marie.
 2. Dans une casserole, chauffer la crème avec le miel. Mélanger au fouet.



3. A ébullition, verser sur le chocolat fondu et mélanger au fouet.
4. Réserver au frais ou utiliser directement à 45°C.

Montage

- Placer au centre du croquant: Un 1^{er} morceau de biscuit puis une épaisseur de mousse ; 2^{ème} morceau de biscuit puis de la mousse et finir par une 3^{ème} épaisseur de biscuit.
- Recouvrir le dessert avec le reste de mousse au chocolat sur toutes les faces. Lisser à la spatule.
- Mettre au congélateur 1 h.
- Saupoudrer de pralin sur toutes les faces. Bien enfoncer les morceaux avec l'aide d'une spatule.
- Déposer une grille sur une plaque de cuisson ou un lèchefrite. Déposer le dessert sur la grille.
- Glacer le dessert sur toute la surface. (Utiliser le glaçage à 45°C)
- Ajouter le décor de votre choix.

Décor en sucre

- 41g d'eau ; 83g de sucre ; 16g sirop de glucose ; (colorant bleu)
1. Préparer un grand récipient d'eau froide à côté du point de chauffe.
 2. Dans une casserole, peser l'eau et ajouter ensuite le sucre. Rajouter le colorant.
 3. Porter le tout à ébullition, puis verser le sirop de glucose. Continuer la cuisson jusqu'à 165°C. (**Ne surtout pas mélanger le sirop**)
 4. Une fois la T°C atteinte, tremper le fond de la casserole dans le récipient d'eau pour stopper la cuisson.
 5. Faire des filets de sucre sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère.
 6. Laisser refroidir.