 **Entremets Cappuccino**
 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Dacquoise amande :
- 3 blancs d'œufs
- 35 g de sucre en poudre**
**- 90 g d'amandes en poudre**
**- 100 g de sucre glace**
**Crémeux chocolat :
- 2 g de gélatine (1 feuille)**
**- 400 g de lait**
**- 4 jaunes d'œufs**
**- 65 g de sucre**
**- 110 g de chocolat noir**
**- 50 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **au lait
Mousse mascarpone :
- 6 g de gélatine (3 feuilles)**
**- 105 g d'eau
- 35 g de sucre**
**- 4 jaunes d'œufs
- 300 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)**- ½ càc d'extrait de vanille
- 250 g de crème liquide**
**Mousse café :
- 8 g de gélatine (4 feuilles)**
**- 170 g de lait**
**- 1 càs de** [**café**](http://recettes.de/cafe) **soluble**
**- 180 g de chocolat au lait**
**- 180 g de chocolat blanc**
**- 1 càc d'arôme café**
**- 400 g de crème fleurette**

**Un moule à manqué de 20 cm beurré**
**Cercles à pâtisserie de 22 et 24 cm chemisés de rhodoïd**
**Préchauffage du four à 165°C** 

**La Dacquoise amande :**Monter les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre.
Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace en soulevant la masse délicatement avec une spatule.
Verser la pâte dans le moule à manqué.
Enfourner pour 15 minutes.
Attendre quelques minutes avant de démouler et laisser refroidir.
Déposer le biscuit sur un carton au centre du cercle de 22 cm.
**Le crémeux chocolat :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Porter le lait et la crème à ébullition.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et bien mousseux.
Mélanger peu à peu avec le lait bouillant.
Remettre dans la casserole et faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (85°C).
Incorporer immédiatement la gélatine bien essorée et remuer pour bien la dissoudre.
Verser la crème bouillante sur le chocolat (cassé en morceaux si vous n'avez pas de pistoles) et remuer pour le faire fondre, jusqu'à ce que la crème soit bien lisse.
Laisser refroidir, puis mettre au frais pendant deux heures au-moins.
Lorsque la crème est bien froide, la répartir sur le biscuit.
Réserver au congélateur.
**La mousse mascarpone :**
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Mettre à chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ce que la température atteigne 121°C.
Pendant ce temps, commencer à fouetter les jaunes d'œufs.
Faire couler le sirop chaud tout en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse.
Continuer à fouetter jusqu'à ce que le sabayon soit froid.
Faire fondre la gélatine bien essorée (quelques secondes au micro-ondes pour moi).
Fouetter le mascarpone avec l'extrait de vanille et lui incorporer la gélatine fondue.
Ajouter alors le sabayon et bien mélanger le tout pour obtenir une préparation homogène.
Monter la crème très froide en chantilly et l'incorporer à la spatule à la crème au mascarpone.
Répartir les 3/4 de cette crème dans le cercle sur le crémeux au chocolat en faisant bien pénétrer la mousse le long des parois du cercle.
Garder le reste de la crème dans une poche à douille, elle servira pour la décoration.
Mettre au congélateur pour 2 heures au-moins (jusqu'au lendemain pour moi).
**La mousse café :**
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
Faire chauffer le lait et ajouter le café soluble.
Ajouter les feuilles de gélatine essorées et bien mélanger pour les dissoudre.
Verser le lait très chaud sur le chocolat en morceaux et bien remuer pour obtenir une crème lisse.
Ajouter l'arôme de café et laisser tiédir.
Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation.
Sortir le gâteau du congélateur et le décercler.
Le mettre au centre du cercle de 24 cm.
Verser la mousse au café en veillant à ce qu'elle se répartisse bien tout le long des parois du cercle.
Remettre le moule au congélateur.
**Finition :**
Le jour du service, sortir le gâteau du congélateur.
Le déposer sur un plat et le décercler.
Décorer avec la mousse mascarpone réservée.
Placer au frais pendant plusieurs heures.
Servir bien froid après avoir saupoudré d'un nuage de cacao amer.