

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Le 3 Chocolats Demarle



Biscuit Chocolat

Ingrédients :

2 oeufs (100g)
2 jaune d'oeufs (35g)
100 + 20g de sucre
30g de farine
25g de cacao en poudre
2 blancs d'oeufs (60g)

Préparation :

Dans un saladier, battez au fouet les oeufs, les jaunes et 100g de sucre.

Faites chauffer le mélange au bain-marie. Battez au fouet jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 40°C, il doit être tiède et ne surtout pas frémir.

Dès que votre mélange est à la bonne température, retirez le saladier du feu et mélangez au batteur électrique (dans ce cas le poignet de mon mari chéri à bien fonctionné^^) jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Les jaunes doivent être totalement blanchis et avoir triplé de volume.

Incorporez ensuite la farine et le cacao en poudre tamisés au mélange mousseux.

Préchauffez le four à 210°C (Th.7)

Montez les blancs en neige en incorporant les 20g de sucre restants lorsqu'ils commencent à mousser. Ils ne doivent pas être trop fermes.

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Incorporez-les au 1er mélange en mélangeant délicatement à la spatule.

Placez votre Flexipat sur la plaque perforée.

Versez la pâte sur le Flexipat puis étalez avec la spatule inox. Tapotez légèrement.

Faites cuire 10 à 12 minutes à 210°C.

Démoulez quelques minutes après cuisson : placez d'abord une toile Silpat sur le biscuit puis une place perforée (ou une grille).

Retournez et soulevez délicatement le Flexipat.

Juste après le démoulage, posez le cadre inox sur le support du gâteau. Découpez le biscuit chocolat en deux et mettez une moitié de biscuit dans le cadre.

Il vous reste à garnir le biscuit au fur et à mesure avec les mousses au chocolat.

Mousses Chocolat Noire, Chocolat au Lait, Chocolat Blanc

Ingrédients :

Les proportions pour chaque mousse sont de :

90g de chocolat (noir, au lait et blanc)

180g de crème fraîche liquide entière (18cl)

Préparation :

Préparez les mousses une à une en procédant systématiquement de la même façon. Commencez par la mousse au chocolat noir, au Lait puis blanc.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Battez la crème fraîche liquide au fouet jusqu'à l'obtention d'une mousse pas trop ferme. Incorporez 1/3 de crème fouettée dans le chocolat chaud fondu en mélangeant rapidement. Cette précaution est importante car elle évite la formation de paillettes de chocolat qui peut se produire lorsque l'on incorpore un mélange froid à un autre chaud. Incorporez enfin le reste de crème fouettée.

Réservez le cadre garni pendant 2 heures au congélateur.



Je vous conseille de mettre au frigo votre gâteau après chaque mousse étalez pour que les étages tiennent bien. Mousse chocolat noir étalez, hop au frigo, pendant ce temps là vous préparez la mousse au chocolat au lait, vous sortez le gâteau, vous étalez le chocolat au lait, hop au frigo, vous faites le chocolat blanc ...

Glaçage chocolat

Ingrédients :

100g de chocolat noir 70%

100g de crème fraîche liquide entière (10cl)

Préparation :

Préparez le glaçage après les 2 heures de congélation de l'entremets.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème fraîche liquide et versez celle-ci sur le chocolat noir râpé.

Mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse.

Étalez le mélange à la spatule et en prenant appui sur le cadre.

Mettre au frais.

Lorsque le glaçage a «pris», passez un couteau fin sur tout le tour de l'entremets afin de le décoller du cadre. Retirez le cadre inox.

Suggestion

Vous pouvez utiliser l'autre moitié du biscuit pour faire un mini roulé à la confiture ou le conserver au congélateur pour une utilisation future. En effet, ce biscuit chocolat e congèle très bien et peut être conservé pendant 15 jours dans du film alimentaire.