GÂTEAU DE PAQUES

4 personnes:

Préparation: 2 heures+ 4 heures de repos

ganache :

170 g de chocolat noir

300 g de crème fleurette (170 + 130)

Glaçage brillant au chocolat :

80 g d’eau

240 g de sucre en poudre

80 g de cacao en poudre

160 g de crème liquide

5 feuilles de gélatine

Biscuit au chocolat:

100 g de pâte d’amande blanche

40 g de sucre glace

40 g de sucre en poudre

1 œuf entier 2 jaunes d’œufs

2 blancs d’œufs

25 g de farine

15 g de cacao en poudre

25 g de chocolat noir

25 g de beurre

Ganache au ganache : 170 g de chocolat noir

300 g de crème fleurette (170 + 130)

Glaçage brillant au chocolat :

80 g d’eau

240 g de sucre en poudre

80 g de cacao en poudre

160 g de crème liquide

5 feuilles de gélatine

Préparer tous les ingrédients du biscuit au chocolat.

1 Faire fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes à moyenne puissance pendant 1 minute environ pour éviter au beurre d’éclabousser dans le four et au chocolat de brûler.

2 3 Émietter la pâte d’amande…

4 …et rajouter le sucre glace. Mélanger partiellement. Verser ce mélange dans la cuve d’un petit mixeur. Ajouter l’œuf entier et les jaunes…

5 …et mixer finement jusqu’à ce que les morceaux aient totalement disparus..

. 6 7 …et que le mélange soit blanchâtre.

8 Lorsque le chocolat et le beurre sont fondus, les retirer du four…

9 …et mélanger délicatement.

10 Verser ce mélange beurre + chocolat sur la préparation précédente.

11 Mélanger délicatement avec une spatule type maryse.

12 Tamiser la farine et le cacao en poudre.

13 Mélanger délicatement…

14 …jusqu’à complète absorption.

15 Monter enfin les blancs d’œufs en neige avec une pincée de sel fin.

16 Lorsqu’ils sont montés, les serrer avec le sucre en poudre.

17 Retirer la cuve du batteur…

18 …et ajouter la préparation chocolatée.

19 Mélanger délicatement. Verser la pâte obtenue sur une toile de cuisson « Silpat », elle même posée sur une plaque à pâtisserie perforée.

20 21 Etaler la pâte sur 1/2 cm d’épaisseur en un rectangle régulier.

22 Cuire à four chaud, 180°C pendant 15 à 20 minutes.

23 Au terme de la cuisson, sortir la plaque du four. Retourner la toile silicone sur une seconde plaque et retirer la toile silicone délicatement. Laisser refroidir.

24 25 Ganache au chocolat : Préparer tous les ingrédients.

26 Mettre à bouillir 170 g de crème fleurette.

27 Verser la crème fleurette sur le chocolat en pistoles.

28 Mélanger au fouet afin de bien le dissoudre dans la crème.

29 Il faut que la préparation soit bien homogène. Réserver de côté.

30 Monter les 130 g de crème fleurette restante en crème fouettée.

31 Lorsque la ganache titre 28°C…

32 …ajouter la crème fouettée…

33 …et mélanger délicatement avec une maryse.

34 Montage Découper 12 fonds de biscuits avec un triangle inox bombé 7 cm. Disposer 4 fonds de biscuit sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Poser sur chacun des fonds de biscuits un triangle inox bombé 8 cm.

35 Garnir le fond de ganache au chocolat à l’aide d’une poche à douille munie d’une douille unie. Veiller à bien combler les bords.

36 Ajouter un second fond de biscuit dans chacun des triangles inox. Le biscuit ne doit pas toucher les bords métalliques. 37 38 Garnir de ganache au chocolat.

39 Combler avec le dernier fond de biscuit.

40 Garnir avec le restant de ganache et lisser à la spatule métallique.

41 Couvrir d’un film et placer au congélateur quelques heures. Glacage brillant au chocolat : Préparer tous les ingrédients (à préparer lorsque les entremets sont bien gelés).

42 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d’eau froide. Verser l’eau dans une casserole.

3 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d’eau froide.

44 Verser l’eau dans une casserole.

45 Ajouter le sucre en poudre.

46 Porter à ébullition… …et cuire jusqu’à ce que le sucre soit entièrement fondu. On obtient cet état dès la première ébullition. Généralement le sirop titre 105 à 106°C à ce stade

là.

47 48 Verser le sirop bouillant sur le cacao en poudre…

49 …et bien mélanger au fouet. Il ne faut pas laisser de grumeaux.

50 Porter la crème à ébullition.

51 Egoutter les feuilles de gélatine…

52 …et les ajouter dans la crème chaude…

53 …afin de bien les dissoudre.

54 Verser la crème chaude sur le mélange sirop et cacao en poudre.

55 Bien mélanger au fouet… …jusqu’à ce que la préparation soir bien homogène. Laisser refroidir à température ambiante.

56 Finition : Décercler les cercles inox délicatement. Pour cela, faire réchauffer les côtés avec la paume des mains. Ils se démouleront ainsi plus facilement.

57 58 Les disposer sur une grille, ellemême posée sur une plaque creuse. Il faut que les bords de l’entremets soient nets. Pas d’angles cassés, pas de bavures, pas de bulles d’air…

59 60 Lorsque le glaçage titre 32 à 33°C…

61 Napper délicatement les entremets… …en versant le glaçage brillant au chocolat sur l’entremets congelé (important) et en veillant à bien recouvrir tous les côtés.

62 63 Faire de même avec les 3 autres entremets et les laisser s’égoutter.

64 Réserver au frais jusqu’au moment du dressage final, à l’assiette.