

Plaisir caché (pour 2 gâteaux)



Biscuit chocolat doux

Ingrédients

- 52 gr de poudre de noisette torréfiée
- 128 gr de sucre roux type alter éco (1)
- 34 gr de sucre semoule
- 2 gr de fleur de sel
- 110 gr d'œufs entiers
- 60 gr de jaunes d'œufs
- 68 gr de farine
- 7 gr de levure chimique
- 68 gr de chocolat au lait
- 34 gr de chocolat noir
- 116 gr de beurre doux
- 57 gr de crème liquide type crème fleurette
- 150 gr de blancs d'œufs
- 25 gr de sucre roux type alter éco (2)
- 90 gr d'éclats de chocolat d'environ 1cm

Déroulé

- Préchauffer le four à 165°C.
- Faire fondre au bain-marie le chocolat noir, le chocolat au lait et le beurre.
- Dans un saladier, mélanger au fouet la poudre de noisette, la première pesée de sucre roux, le sucre semoule, la fleur de sel, les œufs entiers, les jaunes d'œufs et la crème.
- Ajouter la farine et la levure chimique. Mélanger à nouveau.
- Ajouter le mélange chocolat et beurre fondu, mélanger bien.
- Ajouter ensuite les éclats de chocolats.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec la deuxième pesée de sucre roux puis les incorporer délicatement au précédent mélange à l'aide d'une maryse pour ne pas les faire retomber.
- Beurrer et fariner un moule à gâteau de la forme que vous souhaitez, le remplir au $\frac{3}{4}$ avec cet appareil puis enfourner le tout à 160°C pendant 20 à 30 minutes selon votre four. (Temps donné pour un cercle de 14 cm de diamètre et 4cm de hauteur.)

Plaisir caché

Ganache chocolat

Ingrédients

- 340 gr de chocolat noir
- 110 gr de chocolat au lait
- 300 gr de lait demi-écrémé

Déroulé

- Faire fondre au bain marie les chocolats.
- Faire chauffer le lait à 80°C et le verser sur le mélange de chocolats.
- Laisser cristalliser à température ambiante environ 30 min.

Glaçage chocolat

Ingrédients

- 340 gr de chocolat noir 66%
- 110 gr de chocolat au lait 35%
- 390 gr de lait
- 44 gr d'huile

Déroulé

- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Faire chauffer le lait à 80°C et le verser sur les chocolats.
- Ajouter l'huile.
- Lorsque le glaçage est à 23°C, glacer le gâteau.

Montage

- Découper deux disques de biscuit d'1 cm d'épaisseur.
- Déposer le premier biscuit au fond d'un cercle de 14cm de diamètre chemisé d'un papier rhodoïd, couler 150 gr de ganache sur le premier disque de biscuit, attendre que la ganache ait cristallisé puis superposer le second sur la ganache. Mettre le gâteau 20 min au réfrigérateur.
- Avec le restant de ganache, lisser le gâteau. Laisser prendre au froid.
- Lorsque le glaçage est à 23°C, glacer le gâteau.