



Le trop choco

Ingredients

Génoise au cacao

4 oeufs
100g de sucre
110g de farine
20g de cacao non sucré

Mousse au chocolat

80g de chocolat au lait
80g de chocolat noir
80g de lait entier
400g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine

Miroir au cacao

125g d'eau
225g de sucre
150g de chocolat noir
30g de cacao non sucré
65g de crème liquide entière
5feuilles de gélatine

Génoise au cacao

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin ;

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper à l'aide du cercle muni d'un rhodoïd.

Mousse au chocolat

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le lait et 100g de crème et verser sur le chocolat en morceaux, en 3 fois, quand le mélange est bien homogène ajouter la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir.

Monter le reste de la crème entière au batteur ou autre pas trop ferme et ajouter à la préparation au chocolat.

Verser sur la génoise et mettre au congélateur 2h

Miroir au cacao

Mettre la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau, le sucre, le chocolat en morceaux, la crème et le cacao 3min30/90°C/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 10s/vitesse 4

Laisser un peu refroidir et verser sur la mousse.

Mettre au frais 8h

Cercle en chocolat

Faire fondre 100g de chocolat noir au bainn marie, l'étaler sur un rhodoïd et le laisser prendre un peu mais pas complètement durci

Ensuite le couper à la hauteur de l'entremet

Positionner contre le gâteau côté chocolat et laisser prendre au frais 1h
