

.e 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

Prchauffer le four 180C.

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

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacaopuis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin ;

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper l'aide du cercle muni d'un rhodod.

Mousse au chocolat

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le lait et 100g de crme et verser sur le chocolat en morceaux, en 3 fois, quand le mlange est bien homogne ajouter la glatine essore, mlanger et laisser refroidir.

Monter le reste de la crme entire au batteur ou autre pas trop ferme et ajouter la prparation au chocolat.

Verser sur la gnoise et mettre au conglateur 2h

Miroir au cacao

Mettre la glatine dans de l'eau

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

Ajouter la glatine essore 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'taler sur un rhodod et le laisser prendre un peu mais pas compltement durci

Ensuite le couper la hauteur de l'entremet

Positionner contre le gteau ct chocolat et laisser prendre au frais 1h