Le Choc

Ingredients
Moelleux au nutella
100g de chocolat au lait
2 oeufs
70g de yaourt
50g de sucre
15g d'huile
60g de farine
1pincée de sel
70g de nutella
1/2cuillère à café de bicarbonate
Mousse au chocolat noir
2 jaunes d'oeuf
15g de sucre
140g de lait
60g de chocolat noir
110g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine
Nappage au chocolat
225g de chocolat au lait
30g d'huile
Glaçage miroir au cacao
75g d'eau
210g de sucre
70g de cacao non sucré
145g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
du colorant noir

Moelleux au nutella

Prchauffer le four 160C

Dans le bol mettre le chocolat en morceaux et 3 coups de turbo

puis 2 minutes/75C/vitesse 1.

Mettre le nutella 6s/vitesse 3

Ajouter le fouet et les oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser le sucre 8s/vitesse 3

Puis le yaourt et l'huile 6s/vitesse 3

Ajouter ensuite la farine, le sel et le bicarbonate 10s/vitesse 3

Verser la prparation dans un moule de 22 cm

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et emporte-picer avec un cercle de 7cm de diamtre

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Le Choc

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 20s/vitesse 3

Monter votre crme l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter la prparation prcdente refroidie

Verser dans les empreintes du moule dme et mettre une nuit au conglateur

Nappage chocolat

Faire fondre au bain-marie le chocolat

Ajouter l'huile et mlanger jusqu' obtention d'une prparation bien lisse

Napper les 6 moelleux et mettre au frais 2h

Glaçage miroir au cacao

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4 minutes/100C/vitesse 0.5

Ajouter le cacao, le colorant et la crme 20s/vitesse 3

Mettre la glatine essore 10s/vitesse 4

Verser sur l'entremet 30C

Puis poser chaque dme sur chaque moelleux

Dcorer comme il vous plaît, moi j'ai obt pour de la chantilly poche tout le tour

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr