



Double choc TM

Ingredients

Biscuit madeleine au cacao

3 oeufs
150g de sucre
150g de beurre
125g de farine
60g de lait
10g de levure chimique
25g de cacao non sucré

Crèmeux chocolat blanc

2 jaunes d'oeuf
20g de sucre
110g de crème liquide entière
100g de lait
3g de levure chimique
90g de chocolat blanc
3g de gélatine

Mousse au chocolat noir

3 jaunes d'oeuf
225g de lait
250g de crème liquide entière
5g de gélatine
110g de chocolat noir
60g de sucre

Biscuit madeleine au cacao

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre 3 minutes/60°C/vitesse 1

Ajouter le lait, le sucre, les oeufs, la farine, le cacao et la levure 30s/vitesse 3

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper 2 cercles de 14cm

Pour les restes de gâteau faites des magnums cake

Crèmeux chocolat blanc

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, le lait, le sucre, les jaunes d'ufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Verser dans un cercle filmé de 14cm et mettre au congélateur 3h

Démouler le crémeux

Dans le cercle filmé, mettre un cercle de biscuit, déposer le crémeux puis recouvrir du second biscuit et remettre au congélateur 1h

Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le chocolat et le lait 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Filmer un cercle de 18cm, mettre du rhodoïd et poser au centre l'insert biscuit et crémeux

Verser la mousse au chocolat noir

Mettre au congélateur une nuit

Pour la finition j'ai floqué l'entremet
