

Recette : Le gâteau truffé au chocolat Mexique

Recette pour un entremets de 8 pouces de diamètre

Accessoires requis:

- Bols à mélanger
- Fouet à main
- Spatule en caoutchouc
- Moule de 8 po. de diamètre (moule à peinture ou cercle à gâteau)
- Spatule coudée pour glacer les gâteaux

Ingrédients

Pâte de praliné feuilletine

- 50 gr de chocolat mi-amer Cacao Barry 58% en pastilles*
- 200 gr de praliné noisette *
- 60 gr de flocons de feuilletine *

Mousse au chocolat noir

- 300 gr de chocolat Mexique 66% de cacao en pastilles*
- 440 ml de crème 35 %
- 2 jaunes d'œuf légèrement battus

Miroir chocolat

- 35 g Lait
- 15 g Crème 35%
- 10 g Sucre
- 10 g Sirop de maïs
- 70 g Chocolat Mexique 66%*

Préparation

Fond de pâte feuilletine

1. Doubler le moule avec de la pellicule plastique
2. Dans un bol, fondre doucement le chocolat au four à micro-ondes (à puissance moyenne) ou au bain-marie. Laisser tempérer en mélangeant occasionnellement avec la spatule en caoutchouc;
3. Ajouter le praliné et les flocons de feuilletine, bien mélanger;
4. Étendre dans le moule et réfrigérer pour durcir la pâte.

Mousse au chocolat noir

1. Fouetter la crème jusqu'à léger épaississement;
2. Fondre le chocolat au four à micro-ondes (à puissance moyenne) ou au bain-marie. Le chocolat doit être chaud au toucher mais pas brûlant;
3. Verser le chocolat fondu dans le bol à mélanger;
4. Incorporer le quart de la crème au chocolat fondu et fouetter énergiquement;
5. Ajouter les jaunes d'œuf et fouetter;
6. Ajouter le reste de la crème et mélanger;
7. Étendre dans le moule sur la pâte feuilletine et réfrigérer au moins une heure;
8. Démouler et placer sur une assiette de service.

Miroir au chocolat

1. Mettre le chocolat dans un bol
2. Amener à ébullition les liquides et le sucre
3. Verser sur le chocolat et mélanger à la spatule en caoutchouc
4. Laisser tempérer en mélangeant jusqu'à un léger épaississement
5. Étendre sur le dessus de la mousse avec la spatule coudée

** Disponible chez Érico dans notre sélection de produits pour la préparation de pâtisseries et chocolats*



Chocolaterie créative
Musée du chocolat

634, rue Saint-Jean, Québec, QC
418 524-2122

info@ericochocolatier.com