

Entremets Trois Chocolats

Temps de réalisation: 2h (sans la décoration)

Nombre de parts: 14

Cercle de 20 cm de diamètre pour un gâteau haut, prendre 22 cm ou 24 cm pour un gâteau moins haut

Le Moelleux au chocolat

Ingrédients :

- 3 œufs calibre moyen
- 20 g de sucre pour le mélange avec jaunes d'œufs + 20 g de sucre pour les blancs
- 1 pincée de sel
- 40 ml de lait
- 25 ml d'huile neutre (tournesol, arachide...)
- 20 g de farine
- 20 g de cacao amer
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation:

Préchauffer le four à 170 degrés.

Séparer les blancs des jaunes sur 2 des 3 œufs. Mettre 2 jaunes et un œuf entier dans un cul de poule et les 2 blancs dans un autre.

Donc, on commence par battre les blancs, au fouet électrique ou au robot. Une fois les blanc mousseux, y rajouter le jus de citron puis progressivement 20 g sucre, comme pour réaliser une meringue. Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils forment un "bec d'oiseau". Il faut qu'ils se tiennent mais ne soient pas trop fermes.

Reprendre le cul de poule avec les 2 jaunes et l'œuf entier. Y rajouter 20 g de sucre, la pincée de sel, le lait et l'huile et fouetter le tout.

Rajouter progressivement la farine et le cacao tamisés tout en continuant de fouetter.

A l'aide d'une maryse, incorporer en plusieurs fois et délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.

Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur une plaque en silicone. Moi j'ai mis du papier cuisson sur ma plaque en silicone... mais la prochaine fois, je verserai directement sur la plaque en silicone.

Placer la plaque en bas du four et cuire 15 minutes à 170 degrés.

Sortir la plaque et laisser refroidir le gâteau sur une grille. Ne pas retirer de suite le papier cuisson. Il faut attendre que le gâteau ait refroidi pour le retirer.

Détailler un cercle d'un diamètre de 20 cm. Vous pouvez le faire de 18 cm si vous souhaitez que le biscuit soit non visible au démoulage. Une fois bien refroidi, décoller le moelleux au chocolat de la feuille de cuisson mais le reposer ensuite dessus (cela facilitera l'étape suivante). Mettre le moelleux sur sa feuille de cuisson sur une semelle à gâteau ou un support plat. Réserver.



La croustillant praliné:

Ingrédients:

- 130 g de crêpes dentelles (gavottes)
- 110 g de pralinoise (chocolat que l'on trouve dans les rayons du supermarché)

Préparation:

Faire fondre la pralinoise au micro-onde par tranche de 30 secondes et mélanger. Laisser un peu refroidir. Émietter les crêpes dentelles et verser la pralinoise fondue dessus. Bien mélanger à l'aide d'une maryse. Appliquer ce mélange sur le moelleux au chocolat. Bien recouvrir le moelleux sans trop appuyer. Mettre ensuite au réfrigérateur.

Les mousses au chocolat (adaptation de la recette de l'École Valrhona)

Ingrédients:

<u>Chocolat blanc:</u>	<u>Chocolat au lait:</u>	<u>Chocolat au noir:</u>
200 g de chocolat blanc pâtissier	160 g de chocolat au lait pâtissier	140 g de chocolat noir pâtissier
100 ml de lait	100 ml de lait	100 ml de lait
200 ml de crème liquide à 30%	200 ml de crème liquide à 30%	200 ml de crème liquide à 30%
2,5 feuilles de gélatine (5 g)	1,5 feuilles de gélatine (3 g)	1 feuille de gélatine (2 g)

Préparation:

Commencer par mettre la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau très froide.

Faire fondre le chocolat dans un bain marie.

Pendant ce temps, faire bouillir le lait puis le sortir du feu et y ajouter la gélatine bien essorée.

Une fois le chocolat fondu, y ajouter le lait (filtré à l'aide d'un chinois) en deux fois, en remuant bien à l'aide d'un fouet, en partant du centre vers l'extérieur. Le mélange doit être bien brillant. Le laisser tiédir.

Puis mettre la crème fraîche liquide dans le bol et fouetter jusqu'à ce qu'elle monte. S'arrêter lorsque les fouets marquent des sillons dans la crème et quand le mélange est souple et mousseux (consistance d'une mousse à raser).

Mélanger à la maryse 1/4 de cette crème fouettée au chocolat tiédi et incorporer ce mélange dans le récipient contenant le reste de crème fouettée. Mélanger le tout délicatement, à la Maryse également.

Couler cette mousse (la consistance est assez liquide) dans le cercle.

Bloquer au froid en plaçant le cercle au congélateur, le temps de faire les autres mousses exactement de la même façon (seules les quantités de chocolat et de gélatine changent). L'idéal est au moins 20 à 30 minutes de prise au froid au congélateur avant de couler l'autre mousse dessus.

Suivra donc la préparation de la mousse au chocolat au lait pour finir par celle au chocolat noir.

Une fois la dernière mousse réalisée (chocolat noir donc), sortir du réfrigérateur le moelleux recouvert du croustillant, le retourner et le déposer au centre de la mousse au chocolat noir. Il faut positionner le côté du croustillant dans la mousse et le côté moelleux sur le dessus. Ainsi, au démoulage, en retournant l'entremets (puisque l'on procède ici à un montage à l'envers), le moelleux sera, lui, au contact de la semelle à gâteau, ce qui permettra une bonne adhérence de l'entremets sur son support.

Remettre le cercle au congélateur et l'y laisser au moins 12h.

Montage et décoration finale

Le jour J, sortir du congélateur la partie dans le cercle et décercler. Éventuellement, appliquer une bombe velours sur le dessus de l'entremets pour avoir le même rendu que moi.

Mettre de suite après et sans attendre l'entremets sur son support définitif. Mettre au frais.

Finaliser avec la décoration de votre choix.