

Bouchée au chocolat noir, feuilletine pralinée, miroir chocolat noir

Recette pour 24 tapas

Description

Familièrement appelé gâteau , prénommé dans le métier "entremet" au chocolat pour le biscuit, praliné et chocolat au lait pour le côté croustillant et mousse au chocolat noir pour le crémeux. Le tout recouvert d'un glaçage cacao noir dit "miroir".

L'astuce du chef

SIROP

Attention pour le sirop, si vous laissez un temps d'ébullition trop long, vous allez concentrer le pouvoir sucrant, cela risque de se faire ressentir à la dégustation.

GLAÇAGE

À l'aide de la paume de la main, passez sur l'arrête de l'entremet pour arrondir les bordures (mousse chocolat). Cela aidera à ce que le glaçage ne casse pas sur une arrête trop franche.

Meilleure finition.

Ingrédients

Biscuit chocolat

- 15 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 15 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 450 Gr Sucre
- 350 Gr Farine
- 100 Gr Cacao en poudre

Feuilletine pralinée

- 200 Gr Chocolat au lait
- 200 Gr Praliné noisette
- 400 Gr Feuilletine
- 20 Ml Huile de canola

Mousse chocolat

- 835 Gr Chocolat noir
- 1375 Ml Crème 35% à fouetter

Glaçage miroir / Finition

- 150 Ml Eau
- 300 Gr Sucre
- 300 Gr Glucose
- 15 Feuille(s) Gélatine
- 300 Gr Chocolat noir
- 200 Gr Lait condensé

Sirop d'imbibage au chocolat

- 500 Gr Sucre
- 1 Litre(s) Eau
- 100 Gr Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Biscuit chocolat

Montez les blancs en neige (fouet), incorporez-y le sucre, laissez les blancs tourner avec le sucre durant 2 à 3 minutes.

Réduisez la vitesse du batteur, incorporez les jaunes d'oeuf directement dans la meringue.

Une fois bien mélanger, arrêter le malaxeur et incorporez à l'aide d'une spatule en plastique (maryse) la farine et le cacao en poudre tamisés dans la meringue.

Il ne vous reste plus qu'à étendre le biscuit sur une plaque de four avec papier parchemin.

Enfournez le biscuit dans le four durant 12 minutes environ, surveillez la cuisson, le biscuit doit rester moelleux.

Feuilletine pralinée

Mettre au bain-marie le chocolat au lait, une fois votre eau bien chaude, gardez un feu doux.

Ajoutez le praliné et bien mélanger les deux délicatement, ajoutez l'huile et mélanger à nouveau.

Une fois tout bien fondu, hors du feu, ajoutez la feuillantine, mélangez.

Par la suite, étalez délicatement sur le biscuit imbibé de sirop chocolat.

Mousse chocolat

Faire fondre le chocolat sur un bain-marie.

Pendant ce temps, montez la crème au fouet, une fois la consistance épaisse, la réserver au frigo.

Une fois le chocolat fondu, sortez le bol du bain-marie, environ 5 minutes plus tard, sortez la crème montée.

Prenez un fouet, mettre un quart de la crème montée dans le chocolat chaud, fouettez avec énergie, il faut que votre premier mélange soit bien lisse et bien homogène.

Après, incorporer le reste de la crème en pliant à l'aide du fouet.

Aussitôt, étalez la mousse au chocolat sur la feuilletine. Lissez bien le top de l'entremet.

Placez le tout au congélateur.

Glaçage miroir / Finition

Portez à ébullition l'eau, le glucose et le sucre. Ajoutez hors du feu la gélatine (ramollie), le lait concentré et le chocolat noir.

Mixez avec une mixette à main (émulsionnez), servez-vous du glaçage à une température de 35°C idéalement.

Finition

Il ne vous reste plus qu'à recouvrir l'entremet chocolat CONGELÉ, dès la sortie du congélateur.

Sirop chocolat d'imbibage

Portez le tout à ébullition, arrêtez tout de suite la cuisson. Réservez-le au frais, on s'en servira à température ambiante.

Bon appétit!