



Chocoment bon

Une recette *by* @Cakementbon

Gâteau chocolat sans farine

- **Chocolat noir** : 150g
- **Beurre** : 70g
- **Sucre** : 130g
- **Œufs** : 3

Progression : Faire fondre le chocolat et le beurre. Ajouter le sucre et incorporer les oeufs 1 à 1. Verser sur une plaque et faire cuire à 170°C environ 15 min. Laisser complètement refroidir et détailler des cercles de la taille du moule et réserver au congélateur.

Mousse chocolat

- **Chocolat noir** : 300g
- **Lait** : 120g
- **Crème** : 350g

Progression : Faire chauffer le lait et le verser en 3 fois sur le chocolat noir haché pour faire une ganache. Fouetter la crème en chantilly et incorporer à la ganache.

Montage : En alternance verser la mousse et disposer un cercle de gâteau au chocolat. Laisser prendre au congélateur 1 nuit.

Glaçage miroir Silikomart

- Feuilles de gélatine : 3
- Chocolat blanc : 75g
- Crème : 50ml
- Eau : 25ml
- Sucre : 75g
- Glucose : 75g
- Colorant

Progression : Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Porter à ébullition la crème, l'eau, le sucre et le glucose. Essorer la gélatine et incorporer à ce mélange. Verser ce mélange sur le chocolat haché et mixer, ajouter le colorant et mixer à nouveau. Laisser refroidir le glaçage à 30°C.

Une fois le gâteau démoulé, verser le glaçage sur l'entremets encore congelé. Réserver au frais.

Décor

- Chocolat élastique Saracino

Progression : Étaler la pâte à chocolat et découper une bande pour venir entourer le gâteau. Avec cette même pâte, réaliser une rose pour décorer le gâteau.

Bonne dégustation !