

Moelleux chocolat passion, inspiré de P. Hermé et C. Michalak

*(d'après une idée du site « Un goût de trop peu », et de
« Religieuse et tarte catin »)*



Shopping : pour un moule rond de 18 cm

Le biscuit moelleux chocolat

- 166g de chocolat noir à 61% de cacao
- 166g de beurre pommade
- 146g de sucre
- 133g d'œufs (ou 3 petits)
- 46g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- demi-sphères de ganache

Le coulis exotique gélifié (environ 420 g ici, après filtrage)

- 200g de purée de fruits de la passion
- 1/2 mangue ou 150 g de purée de mangue (*ici, un gros abricot, soit 65g + 50 g de purée de passion en plus*)
- 1 banane bien mûre (*135g ici*)
- 1/2 petit citron vert ou jaune (*zestes du citron entier, et le jus de la moitié, soit 10 g*)
- 7,5 g de gélatine (*le gâteau était destiné à être transporté par temps chaud. Vous pouvez réduire la quantité à 5 g si vous souhaitez une texture se rapprochant plus du coulis que du gélifié.*)
- du sucre selon le goût (*ici, 20 g de sucre roux*)

La ganache aux fruits de la passion et au chocolat au lait

- 46 g de beurre de La Viette
- 258 g de chocolat Jivara (Valrhona) au lait
- 120 g de purée de fruits de la passion
- 17 g de sucre inverti (ou miel d'acacia)

Le disque de chocolat

- 120g de chocolat noir à 61% de cacao
- de la poudre d'or (facultatif)

In process :

1. Le coulis exotique gélifié :

- Hydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes minimum.
- Couper et mixer ensemble la mangue, la banane et la purée de passion.
- Ajouter un peu de zestes de citron vert ainsi que du jus, selon votre goût.
- Mixer à nouveau longuement et filtrer.
- Garder 350g de ce coulis, sucrer si besoin.
- Faire fondre la gélatine au micro-ondes ou au bain-marie pendant 10secondes dans une petite partie du coulis.
- Verser dans le reste du coulis de fruits exotiques et réserver au frigo pendant au moins 3h.

2. La ganache aux fruits de la passion et au chocolat au lait

- Coupez le beurre en morceaux et laissez- le revenir à température ambiante.
- Hachez le chocolat très fin et faites- le fondre partiellement au bain-marie ou au four à micro – ondes (à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois).
- Dans une casserole, faites bouillir la purée de fruits et le sucre inverti (ou miel).
- Versez la moitié du liquide dans le chocolat semi- fondu ; mélangez avec une spatule en bois en partant du centre et en élargissant le mouvement petit à petit.
- Incorporez la moitié du restant ; mélangez.
- Versez la totalité et mélangez à nouveau.
- Lorsque la température du mélange est inférieure à 40°C, ajoutez le beurre, laissez- le fondre quelques instants et mélangez.

- Mettez le tout dans une poche à douille fermée ou un récipient filmé au contact et conservez au frais plusieurs heures.

3. Le biscuit moelleux chocolat :

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes à 40°C.
- Pendant ce temps, mélangez le beurre très mou avec le sucre et le sel.
- Incorporez le chocolat en 2 ou 3 fois afin de ne pas augmenter la température du mélange et d'en altérer la texture. **Le chocolat doit être à peine tiède, quasiment pâteux.**
- Ajoutez les oeufs battus 1 par 1, et la farine tamisée.
- Posez du papier aluminium sur une plaque.
- Versez la moitié de cette préparation dans un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre beurré et fariné. Rabattez bien le papier aluminium autour du cercle.
- Déposez un ou deux boudins de ganache, puis le reste de la préparation biscuit.
- Faites cuire à 170°C pendant 30 minutes. (180 pour moi)
- Laissez refroidir sur grille.

4. Le disque de chocolat

- Faites fondre au bain-marie le chocolat jusqu'à ce qu'il atteigne 45-50°C.
- Retirez du feu et déposez sur un saladier d'eau froide pour que la température descende à 27-28°C.
- Remettez sur le bain-marie pour faire remonter la température à 31-32°C.
- OU utilisez du beurre mycryo : Peser la couverture et la faire fondre soit au bain marie, ou au micro-ondes jusqu'à la température de fonte indiquée sur le paquet (ici 45°). Ajouter 1% de mycryo à 35°C dans la masse, bien mélanger et répartir. (10g pour 1 kg de couverture, soit ici 1 g) Quand la couverture continue de refroidir, l'utiliser à 31-32°C.
- Versez le chocolat entre 2 feuilles rhodoïd en un tas circulaire, aplatissez avec une spatule coudée et laissez durcir au frigo quelques minutes seulement. (Attention, avec la quantité de chocolat indiquée, il n'y a pas beaucoup de surplus, je vous conseille de vérifier au fur et à mesure si cela remplit la surface du cercle métallique). Vous devez obtenir une épaisseur de 1 à 2 mm.
- Enlevez le rhodoïd du dessus et à l'aide d'un cercle à pâtisserie de 18cm de diamètre, découpez un cercle de chocolat (posez une plaque sur le cercle et tapez avec une boîte d econserves ou un marteau.
- Puis avec les bouts arrondis de douilles ou autres emporte-pièces, faites des trous dans le disque de chocolat (il suffit d'appuyer). Laissez les pastilles réalisées en place. Replacez tout au frais.
- Au bout d'une heure, vous pouvez manipuler le disque de chocolat et enlever les pastilles déjà faites. Utilisez des gants si vous ne voulez pas faire de trace sur le chocolat.
- A l'aide d'un pinceau, faites des stries dorées sur le chocolat.

5. Le montage

- Laissez bien refroidir votre moelleux, placez-le au frigo quelques minutes.
- Déposez un boudin de ganache sur le tour du moelleux à l'aide d'une poche à douille.
- Remplissez l'intérieur de coulis exotique, que vous aurez remélangé quelques instants.
- Déposez le disque de chocolat.

Remarque : Christophe Michalak propose, pour éviter le tempérage, de faire fondre le chocolat au micro-ondes par séquence de 15 sec, à 400 watts maximum, afin qu'il devienne épais, mais sans dépasser 32°.

