

Défi chocolat :

Je carbure au café !



Shopping

Pour un entremets de 22 cm de diamètre

Crumble cacao

50 g Beurre en pommade (60 g)
50g Sucre (dont 30g de sucre glace)
50 g Poudre d'amande (pas mis)
40 g Farine 55 (90 g de farine)
10 g Cacao en poudre
2g Fleur de sel

Biscuit Chocolat noir

60 g Couverture noire à 70 % (55 pour moi)
60g Beurre
45 g Jaunes d'œufs (3 petits environ ou 2.5)
10g Farine
10g Fécule
45 g Blancs d'œufs (1.5 œuf)
20 g Sucre

Crèmeux chocolat au lait

20 g Grains de café (3 dosettes pour moi)
150 g Lait
150 g Crème
3 g Café soluble (5 g)

60 g Jaunes d'œufs (soit 4 petits environ ou 3 gros)
30 g Sucre
80 g Couverture lait à 40 %

Bavarois chocolat noir

110 g Lait
110 g Crème
45 g Jaunes d'œufs (soit 3 ou 2.5)
23 g Sucre
2 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 4 g)
95 g Couverture noire à 70 % (55 pour moi)
300 g Crème fouettée

Glaçage noir

137 g Crème
70g Eau
90 g Glucose
170 g Sucre
55 g Cacao en poudre
4 Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

In process :

1. Le crumble cacao

- Mélanger les ingrédients cités, abaisser la pâte obtenue à 2,5 mm entre deux feuilles de papier cuisson.
- Détailler un disque de 18 cm de diamètre et cuire dans le cercle sur un Silpain (ou papier sulfurisé sur grille perforée) dans un four à 150 °C pendant 8 à 10 minutes environ, sachant qu'il recuira ensuite.
- Laisser refroidir sur grille.

2. Le biscuit chocolat noir

- Fondre la couverture avec le beurre à 50/55 °, ajouter les jaunes puis tamiser dessus la farine et la fécule sans mélanger.
- Incorporer les blancs montés et serrés avec le sucre, puis dresser et cuire aussitôt : dans le cercle de 18 cm de diamètre, déposer un disque de crumble cacao.
- Puis à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser l'appareil à biscuit chocolat noir et cuire le tout dans un four à 180/190°C pendant 7 minutes.
- Laisser refroidir puis bloquer au grand froid.

Je vous conseille d'en préparer un peu plus, de le faire cuire dans un cercle légèrement plus grand (ex 20 cm), puis de refaire un cercle de 18 après refroidissement. Car sinon, le gateau se rétracte un peu, et il en manque.

3. Le crémeux chocolat lacté

- Infuser les grains de café à froid dans le lait et la crème pendant 24 heures environ.
- Chinoiser puis ajuster la masse à 300 g en ajoutant du lait et de la crème si nécessaire.
- Ajouter le café soluble, faire chauffer pour dissoudre, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 82/84 °.
- Hors du feu, incorporer la couverture fondue en réalisant une émulsion.
- Dresser aussitôt : Chemiser de rhodoid le cercle déjà utilisé, emballer par précaution le tout dans un film étirable, et couler environ 270 g (300 pour moi) d'appareil crémeux chocolat lacté sur le biscuit chocolat noir, faire prendre au grand froid.
- Réserver le reste au frais.

4. Le bavarois chocolat noir

- 20 min à l'avance, faire hydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter le lait à ébullition avec la crème.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout à 82-84°C.
- Hors du feu, ajouter la gélatine et verser en plusieurs fois sur la couverture fondue en réalisant une émulsion.
- Mixer et laisser refroidir à 40 ° (cela se fait sans trop attendre).
- Fouetter la crème froide, et incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.

Montage à l'envers :

- Dans un cercle de 22 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur filmé, couler la bavaroise chocolat noir jusqu'à mi-hauteur.
- Poser à l'envers l'insert crumble cacao + biscuit chocolat, et crèmeux chocolat au lait.
- Appuyez légèrement pour égaliser jusqu'au bord du rhodoid.
- Bloquer au grand froid.

5. Le glaçage noir

- 20 min à l'avance, faire hydrater la gélatine dans de l'eau froide.
- Porter à ébullition la crème avec l'eau, le glucose et le sucre.
- Ajouter le cacao en poudre tamisé puis faire bouillir à nouveau.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée.
- Laisser refroidir pour utiliser à 27/28°. (30 pour moi)
- Retourner, décercler l'entremets, le napper entièrement avec le glaçage noir en le posant sur une grille au-dessus d'une plaque.

N'hésitez pas à mettre 1 ou 2 g de gélatine en plus, et laissez le glaçage prendre 24 h.

6. Le décor

- Tempérez 150 g de chocolat au lait.
- Etaler, laisser figer légèrement, puis prédécoupez 3 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm.
- Quand le chocolat a durci, découper les cercles, puis casser le restant en morceaux.
- Sur le dessus, monter un millefeuille avec 3 disques de couverture lactée de 8 cm de diamètre fourrés avec le crèmeux lacté.
- Tracer une bande dorée sur le dernier cercle.
- Sur le pourtour du gâteau, appliquer des plaquettes de chocolat.

Décor : grain de café. (facultatif)

Je n'ai pas fait cette décoration, car le gâteau devait être transporté. J'ai mis de la poudre d'or sur les petits morceaux de chocolat à la base, puis fait des petits éléments dorés posés sur le nappage.



