



Coeur aux 3 chocolats – génoise sans gluten

madecosucree



Pour la fête des mères, j'ai décidé de préparer pour la mienne un cœur à la mousse aux 2 chocolats (le troisième se trouve dans la génoise 😊).

C'est un dessert frais, léger et peu sucré. Mais qu'il est bon !!! Parfait pour finir un grand repas copieux.

Pour réaliser ce gâteau, j'ai utilisé le moule silicone cœur Batticuore de Silikomart et un spray velours rouge.

Génoise sans gluten au cacao :

Ingrédients :

- 2 œufs
- 35 g de sucre en poudre
- 15 g de maïzena
- 15 g de cacao noir en poudre amer
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Battre les blancs d'œufs en neige
3. Y rajouter le sucre et battre quelques minutes en puissance maximum
4. Rajouter les jaunes d'œufs et battre encore 2 minutes
5. Puis, ajouter la farine, le sel et le cacao tamisés délicatement à la maryse
6. Verser sur un tapis silicone graissé
7. Cuire environ 10 min.



Laisser refroidir avant de découper un cœur légèrement plus petit que la base du moule. Réserver.

Les mousses :

Chocolat blanc :

- 160 g de chocolat blanc pâtissier
- 80 ml de lait
- 160 ml de crème liquide entière à 30%
- 2 feuilles de gélatine (4 g)

Chocolat au lait :

- 130 g de chocolat au lait pâtissier
- 80 ml de lait
- 160 ml de crème liquide entière à 30%
- 1,2 feuilles de gélatine (2,4g)



Préparation :

1. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide
2. Laissez fondre le chocolat blanc au bain-marie
3. Faites bouillir le lait, retirez du feu puis ajoutez la gélatine essorée
4. Remuez jusqu'à ce qu'elle fonde et versez 1/3 du liquide sur le chocolat de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante puis versez le reste en veillant à conserver cette texture. Le mélange devra être toujours tiède
5. Faites monter la crème en une chantilly souple et mousseuse comme une mousse à raser.
6. Incorporez le chocolat à la crème fouettée lorsqu'il a atteint une température entre 30 et 35°C.
7. Coulez dans votre moule cette première mousse puis tapotez le moule afin de faire remonter les bulles d'air et éviter ainsi les défauts sur votre gâteau.

Mettre au congélateur minimum 20 minutes le temps de préparer la mousse au chocolat au lait en suivant la même procédure que celle au chocolat blanc.

Une fois la mousse au chocolat au lait terminée, la couler sur celle au chocolat blanc et y poser votre génoise avant de remettre au congélateur idéalement une nuit.

Le jour J, démoulez votre gâteau et appliquez le spray velours avant de poser votre décoration.

Laissez décongeler au réfrigérateur au moins 6 heures avant de déguster.

Pâtissez bien !



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr