



Le Fantastik 100% Cacao !



Aujourd'hui c'est Fantastik !

Je dirai même Fantastik au chocolat provenant du [Michalak Masterbook](#).

Ce Fantastik est composé de :

- un biscuit chocolat Marigny
- une pâte sablée au chocolat
- une crème chantilly chocolat blanc et vanille
- une crème onctueuse au chocolat noir

Si vous connaissez la recette du livre vous remarquerez que je ne l'ai pas suivi à la lettre, il manque le décor en chocolat, la gelée cacao et le punch cacao. Je vous rassure, même comme ça c'est très bon !!

Petite confidence pour les quantités, il m'a resté pas mal de crème et de chantilly. Je vous mets les quantités que j'ai fait si vous voulez être sûr d'avoir assez, sinon vous pouvez enlever au moins 30%. Ou si vous avez des coques de macarons à garnir avec la crème (pas pour la chantilly)





Voici les ingrédients pour un cercle de 24 cm (entre parenthèse cercle de 18 cm):

Pâte Sablée au chocolat :

- 145 gr de beurre mou (90 gr)
- 55 gr de sucre glace (35 gr)
- 1 gr de fleur de sel (1 gr)
- 95 gr de farine (60 gr)
- 30 gr de cacao en poudre (20 gr)

Biscuit chocolat Marigny:

- 110 gr de blanc d'œuf (70 gr)
- 25 gr de cacao en poudre (15 gr)
- 25 gr de Maïzena (15 gr)
- 25 gr de farine (15 gr)
- 110 gr de sucre semoule (70 gr)
- 105 gr de jaune d'œuf (65 gr)
- 50 gr de beurre (30 gr)

Crème chantilly Chocolat blanc Vanille:

- 400 gr de crème liquide 30% (250 gr)
- 2 gousses de Vanille (1 gousse)
- 1/2 fève de Tonka (1/4 de fève)
- 80 gr de chocolat blanc (50 gr)

Crème onctueuse Chocolat:

- 135 gr de crème liquide 30% (85 gr)
- 135 gr de lait (85 gr)
- 50 gr de jaune d'œuf (30 gr)
- 40 gr de sucre semoule (25 gr)
- 175 gr de chocolat noir 70% (110 gr)

Recette:

Niveau organisation, il faut faire la chantilly et la crème onctueuse la veille

Crème chantilly Chocolat blanc Vanille:

- Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que la fève de Tonka
- Hacher le chocolat blanc et placer le dans un saladier
- Verser la préparation bouillante dessus en la passant au chinois
- Passer le tout au mixeur plongeant
- Laisser refroidir, filmer au contact et placer au réfrigérateur pour la nuit, elle sera bien ferme.



Crème onctueuse au chocolat:

- Faire chauffer la crème et le lait dans une casserole
- Blanchir les jaunes et le sucre
- Verser la crème et le lait bouillant sur les œufs et le sucre, bien mélanger
- Reverser dans la casserole et faire cuire à 82-83°C sans cesser de remuer
- Hacher le chocolat, placer le dans un saladier puis verser la préparation dessus
- Passer au mixeur plongeant
- Laisser refroidir, filmer au contact et placer au réfrigérateur pour la nuit.



Pâte Sablée au chocolat:

- Préchauffer le four à 170°C
- Mélanger le beurre avec le sucre glace et la fleur de sel
- Tamiser la farine et le cacao, puis ajouter à la préparation
- Étaler sur une feuille de sulfurisé dans un cercle à tarte de 24 cm
- Enfourner pour 8 min



Biscuit Chocolat Marigny:

- Augmenter la température du four à 180°C
- Tamiser le cacao, la farine et la Maïzena
- Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3 fois pour obtenir une meringue
- Ajouter les jaunes dans la meringue à vitesse moyenne
- Finissez le mélange à la maryse
- Ajouter les poudres tamisées et le beurre fondu
- Étaler sur la pâte sablée
- Enfourner pour 10 min.



Dressage du Fantastik:

- Monter la chantilly au batteur pour qu'elle soit bien ferme et la mettre en poche avec une douille unie de 10
- Mettre la crème onctueuse au chocolat dans une poche avec une douille unie de 10
- Décercler le biscuit et le retourner pour dresser coté pâte sablée





- Pocher la chantilly et la crème suivant vos envie en forçant sur la vanille ou le chocolat (au choix)
- Pour finir le dressage, caraméliser quelques noisettes émondées, saupoudrer du sucre glace dans une poêle, ajouter les noisettes et remuer jusqu'à caramélisation
- Laisser refroidir et ajouter sur le gâteau.



Et voilà votre Fantastik est fini, vous êtes prêt à épater vos invités !
Bonne dégustation !

Rémi

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