



Recette gâteau aux trois chocolats, glaçage au caramel.

gerard7



Bonjour à tous,

Suite à notre précédent article concernant l'entremet chocolat-thé matcha, nous n'avons pas la recette précise à vous transmettre.

Voici la recette d'un gâteau qui a eu un véritable succès lors d'une démonstration au pôle cuisine de votre magasin Zôdio Vedène !!

Alors à vos tabliers, et j'espère que cette recette fera des heureux, autant que nous prenons plaisir à la réaliser pour vous !

Gâteau aux trois chocolats, glaçage au caramel.

{Le chocolat est à doser selon le pourcentage cacao}
325 g de chocolat noir à 70% ou 360 g de chocolat noir à 60%.

560 g de chocolat au lait 40% ou 595 g de chocolat au lait 30% ou encore 500 g de chocolat blanc 35% + 5 g de gélatine.

Pour chaque chocolat:

- 2 jaunes d'œufs
 - 25 g de sucre semoule
 - 130 g de lait entier
 - 150 g de crème liquide entière
- 450 g de crème liquide entière pour faire la chantilly.

Préparer une crème anglaise:

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le lait et 150 g de crème pis faites cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe qui doit épaissir légèrement. La température doit être comprise entre 82° et 84°. Retirez du feu et coulez la crème anglaise dans un bol profond. Passez la crème au mixeur (quelques secondes.) afin d'obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajoutez si nécessaire la gélatine essorée pour le chocolat blanc. Versez lentement un tiers de la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. A l'aide d'une Maryse, mélangez **ÉNERGIQUEMENT.** Mixer pour lisser et parfaire l'émulsion puis ajoutez les 450 g de chantilly. Mélanger délicatement avec la Maryse et mettre au frigo.

Votre gâteau est prêt !

Bonne dégustation !

ps: N'hésitez pas à commenter pour davantage d'explications.



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