

LE 3 CHOCOLAT



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

C'est un entremets Très Très fin.

Proportions pour 10 Personnes

Total 30mn Préparation 30 mn Repos 0 mn Cuisson 10mn

Les Ingrédients

4 Œufs - 120 Gr de Sucre - 30 Gr de Farine - 25 Gr de Cacao
70 Cl de Crème Liquide à 30% - 200 Gr de Chocolat Noir 70%
100 Gr de Chocolat au Lait - 100 Gr de Chocolat Blanc

La Recette

Battre au fouet 2 Œufs entiers + 2 jaunes et 100 Gr de Sucre *
(Battre environ 5 mn avec le batteur, devient mousseux et triple de volume)
Préchauffer le four à 210° - Incorporer farine et Cacao.
Monter les blancs en neige avec 20 Gr de Sucre.
Mélanger à la Maryse et lisser sur une tôle à pâtisserie cuire 12 mn.
On n'utilisera pour la recette que la moitié du biscuit.
Positionner le cadre autour de notre biscuit.
Faire une Ganache avec le Chocolat Noir
(100 Gr de Chocolat pour 20 Cl de Crème Liquide). Mettre au congélateur.
Préparer la Ganache Lait, verser dessus, mettre au congélateur.
Préparer la Ganache Choc Blanc, verser dessus, mettre au congélateur.
Terminer avec une ganache 100 Gr de Chocolat noir et 10 Cl de Crème liquide.
Mettre au congélateur 2H de plus.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

* Au bain-marie, c'est mieux mais la température doit rester à 40° environ.
Attention vérifier qu'il n'est pas congeler complètement,
notre entremets doit rester souple mais sera servis bien frais.
Découper les parts avec un fil à couper le beurre, permettra de voir les différentes couches.
Préférer une bande peu large sera mieux et facilitera la découpe.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

1 Tôle à Pâtisserie - 1 Cadre à gâteau redimensionnable - 1 Fil à couper le beurre.