GÂTEAU AU CHOCOLAT ULTRA FONDANT

écrit par Karim

Une fois n'est pas coutume, j'ai découvert cette recette sur Instagram. Un visuel alléchant et hop je me jette dans la préparation. La combinaison parfaite de deux couches de chocolat superposées. Une, proche du moelleux au chocolat et la seconde proche d'un dessert lacté au chocolat.

L'extrémité demeure légèrement croquante avec une couche de chocolat modérément plus compacte tout en restant crémeux et très agréable en bouche et le cœur qui s'échappe très rapidement si vous ne vous dépêchez pas de le dévorer.

Côté confection, cela ne nécessite pas beaucoup de temps ni d'ingrédients farfelus. Juste un peu de chocolat, du sucre, de la crème liquide et de la poudre d'amande. En revanche, un point important à maitriser est l'émulsion.

Emulsionner est le principe qui consiste à mélanger 2 ingrédients qui se rejettent naturellement tel que l'eau et le gras. Cela permet ,entre-autre, de créer un noyau

élastique et brillant au préparation (ex: la mayonnaise).

Pour les ganaches, il est indispensable de mélanger la phase aqueuse (la crème) sur la phase grasse (le chocolat). Le beurre de cacao contenu dans le chocolat devient solide, il cristallise. Afin de l'émulsionner, il est donc impératif de le rendre liquide, donc de lui faire dépasser son point de fusion majoritaire qui est autour des 35 degrés.

Il faut commencer par faire fondre partiellement le chocolat. Il est important de surveiller la température de mélange des préparations. La réussite d'une émulsion est due à une friction progressive et soutenue dès le démarrage du mélange.

Il faut compter environ **35minutes** pour préparer ce délicieux gâteaux au chocolat et **45 minutes de cuisson** pour les deux couches.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 fouet
→ 1 Maryse
→ 1 cercle réglable (20 cm)
→ Film rhodoïd
→ Poche à douille

Ingrédients pour le biscuit chocolat :

→ 155g sucre
→ 135g poudre d'amandes tamisées
→ 20g maïzena tamisée
→ 2g levure chimique tamisée
→ 95g d'œufs entiers
→ 42g jaunes d'œuf
→ 135g de crème liquide fleurette 30% MG
→ 55g chocolat noir 60% cacao

Ingrédients pour le crémeux chocolat :

→ 202g de chocolat noir 60% cacao
→ 60g sucre
→ 275g de crème liquide fleurette 30% MG
→ 50g lait
→ 1 œuf

→ 1g de sel de Guérande
→ 2g de vanille liquide

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Préparation du biscuit chocolat :

Chemiser le moule à manquer. Réserver au frais.
Préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.
Dans un bol pâtissier, verser **le sucre** (155g), **la poudre d'amandes** (135g), **la maïzena** (20g) et **la levure chimique** (2g).
Ajouter **les œufs entiers** (95g) puis **les jaunes d'œufs** (42g). Mélanger intimement puis réserver.

-

-

-

-

-

Faire fondre (au micro-ondes) partiellement **le chocolat** (55g). Essayer de ne pas dépasser 40°C. Si vous avez un thermomètre de cuisine, contrôlez la température sinon en posant vos mains contre les parois du bol.

Dans une petite casserole, porter à petite ébullition **la crème liquide** (135g) puis versez-la en trois fois sur le chocolat. Personnellement, je ne dépasse jamais 50°C.
Avec le fouet, commencez à mélanger en formant des petits ronds au centre du bol, lorsqu'une boule se forme au centre du récipient, vous pouvez agrandir les cercles. Une fois la crème entièrement chocolatée sur le dessus, vous pouvez terminer l'émulsion par de petits cercles en partant du bord. Le fait d'émulsionner de manière progressive, permet d'obtenir une texture proche d'une mayonnaise. Si vous mélanger tout sans respectez ces étapes, vous obtiendrez juste une sauce chocolat.

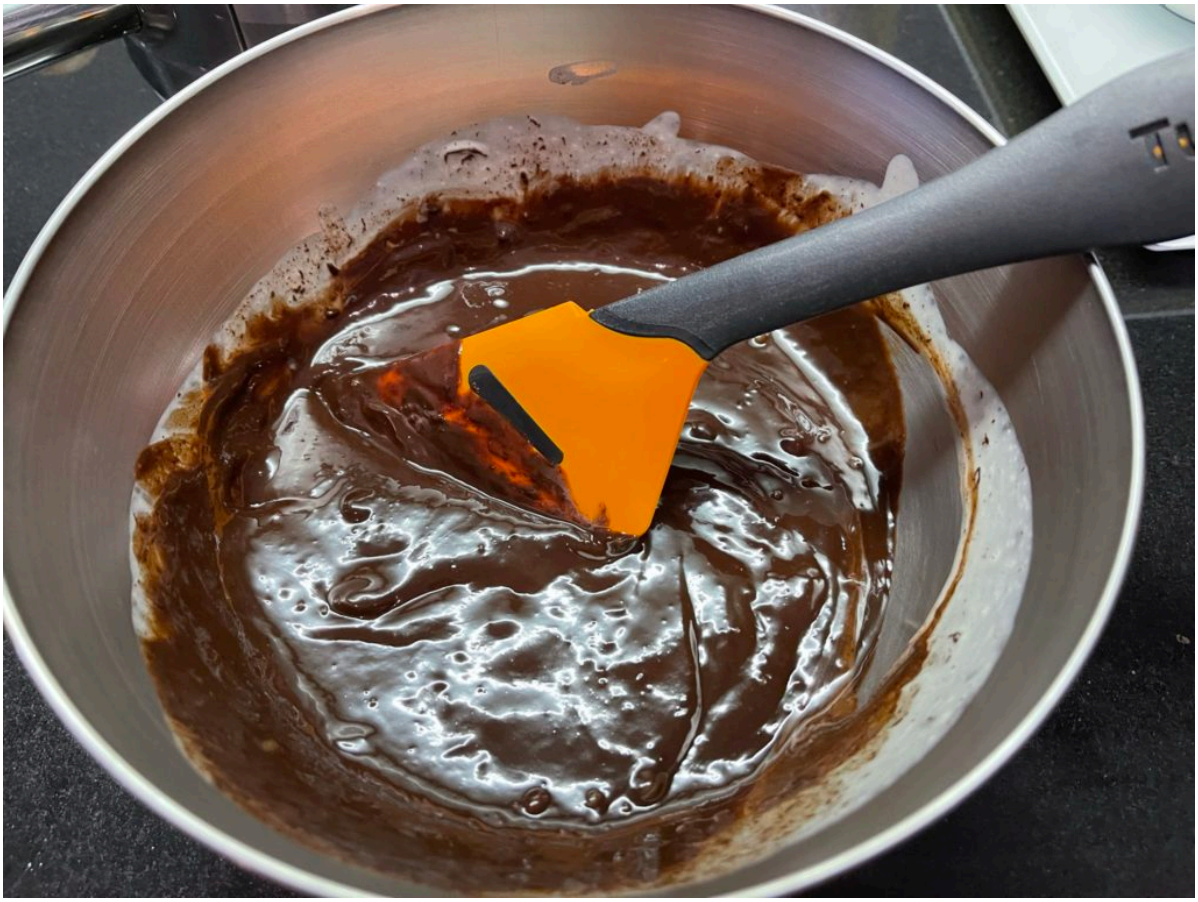
-
1 LITER
49.1
M
S

-

-

-

Incorporer la ganache aux poudres, mélanger intimement avec une maryse. Verser la préparation dans le cercle réglable (20 cm). Pour éviter que la préparation ne coule, j’enferme le papier sulfurisé avec une feuille d’aluminium puis je colmate les bords.

- 
-

Faire cuire 25 minutes. Décercler, retourner le gâteau pour retirer la feuille de papier sulfurisé, c’est plus simple.

Réserver le temps de préparer la ganache.

Préparation de la ganache chocolat :

Préchauffer le four à **140°C** chaleur tournante.

Porter à petite ébullition **la crème fleurette** (275g) et **le sucre (**60g). Ne dépasser pas 50°C.

Faire fondre (au micro-ondes) partiellement **le chocolat** (202g). Verser en trois fois la crème sur le chocolat. Emulsionner (à ce stade, l'émulsion n'a plus de secret pour vous !).

Ajouter **le lait tiède** (50g), **la vanille liquide** (2g) et **l'œuf en entier**. Mélanger intimement à la maryse.

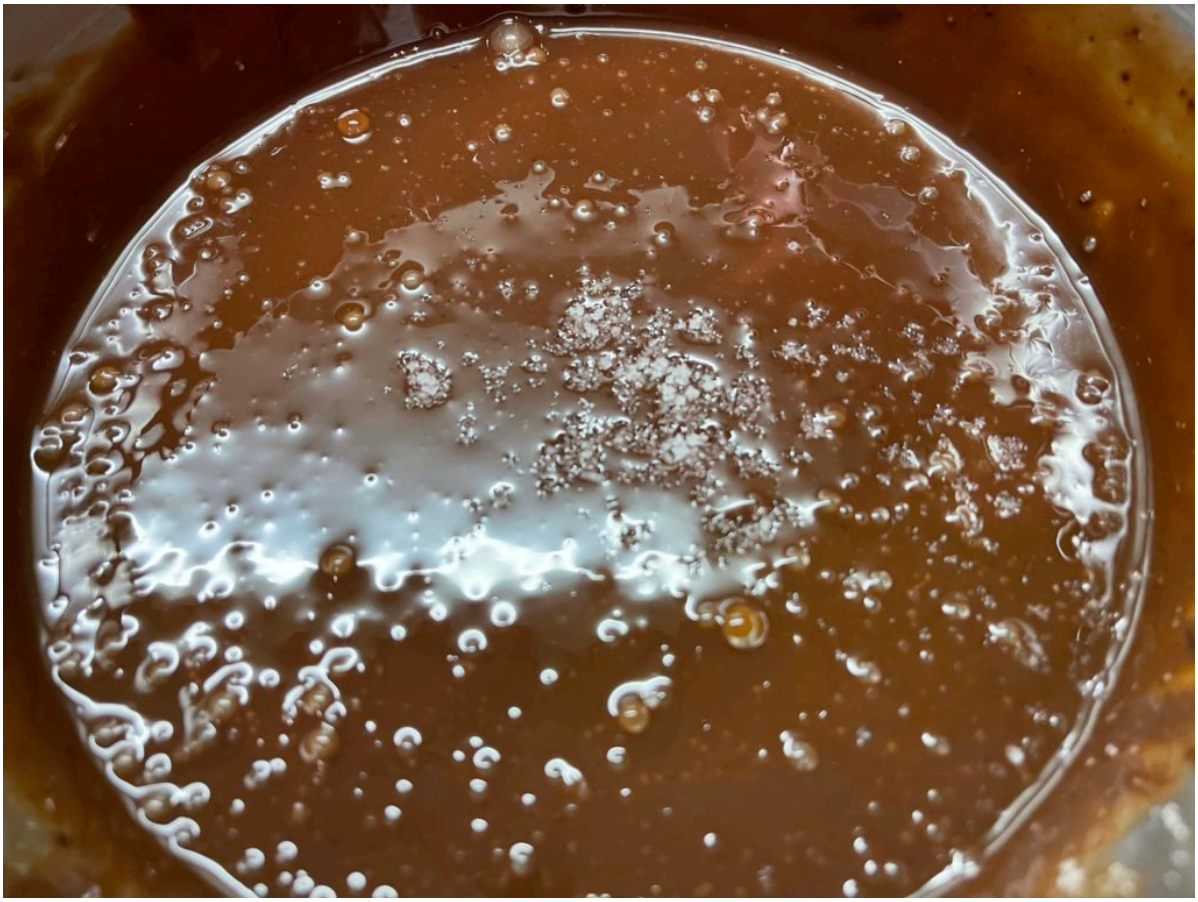
-

-

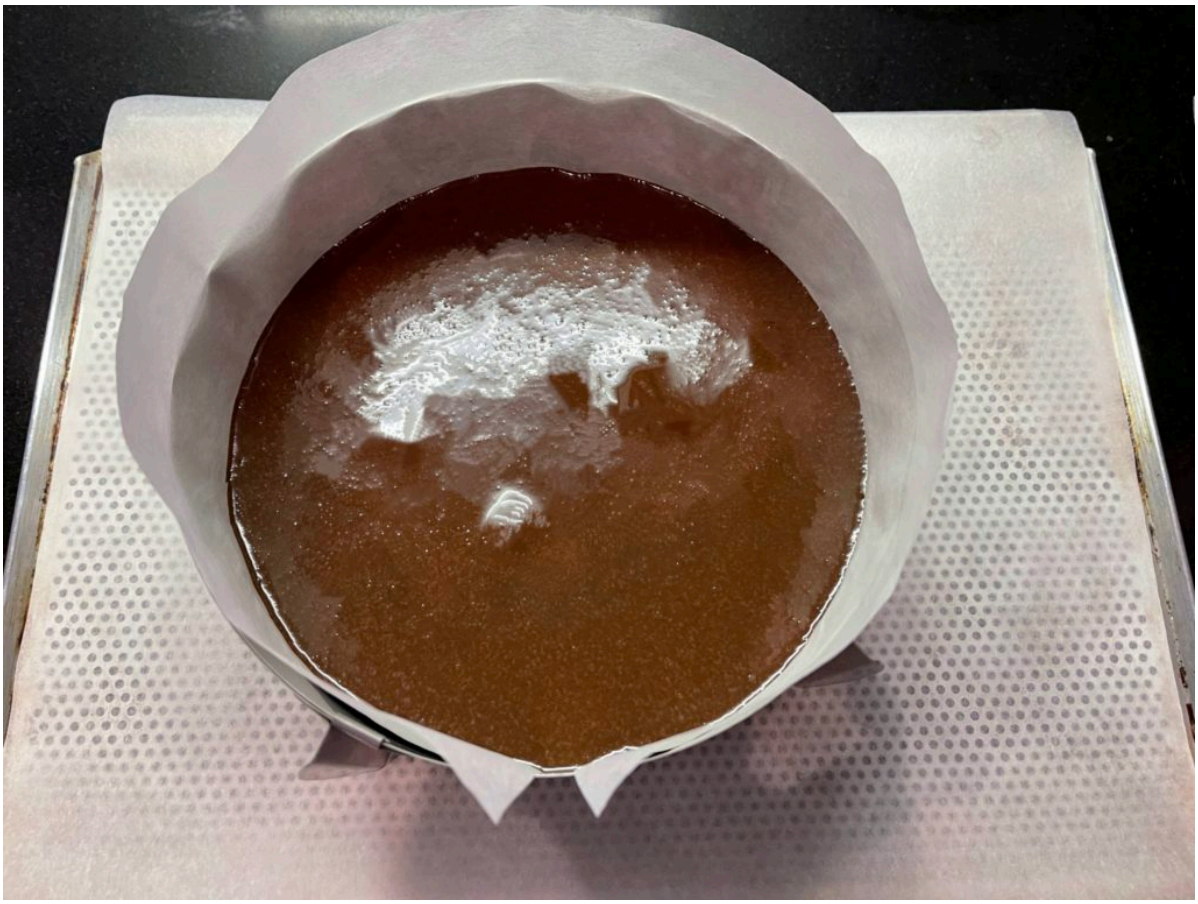
-

Ajouter **le sel de Guérande** (1g) puis à l’aide d’un mixeur plongeant, mixer pendant **20 secondes**.

-

- 

Couler la ganache sur le biscuit chocolat et faire cuire **20 à 25 minutes**. Je vous recommande de poser une feuille de papier sulfurisé à l'intérieur du cercle. Ce sera plus joli lorsque vous décerclerez le gâteau.

-
- 

A la sortie du four, la ganache est encore liquide, ce n’est pas inquiétant. Elle figera une fois entreposer au frais. Apporter la touche décorative que vous

souhaitez et entreposer le gâteau au chocolat au frais au moins 3 heures.

Sortir le gâteau au chocolat **15 minutes** avant de servir.

Informations utiles :

→ Utiliser un cercle réglable de préférence, c'est beaucoup plus pratique.

→ A la base, la recette prévoit la cuisson dans un cadre rectangulaire 16×24 cm. Si vous en avez un, utilisez-le.

→ Si vous souhaitez un gâteau plus haut, réduisez la taille du cercle et augmentez légèrement le temps de cuisson.

→ Ne chauffez pas trop fort la crème liquide, vous risquerez d'obtenir une

différence de température trop importante avec le chocolat lors de l'émulsion.
→ Si vous n'êtes pas à l'aise avec l'émulsion, il existe un fouet à émulsion qui est sensé offrir un mélange homogène à tous les coups. Je n'ai pas essayé.
→ Pour affiner l'émulsion, vous pouvez la mixer quelques secondes.
→ Vous pouvez choisir un chocolat plus fort en cacao donc moins sucré. Pensez à ajuster la quantité de sucre si besoin.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …