



GÂTEAU AUX 3 CHOCOLATS



PREPARATION

20 min



TEMPS TOTAL

2 heures 55 min



DIFFICULTE

Moyen



NOMBRE DE PARTS

10 parts



NIVEAU DE PRIX

Assez cher



TEMPS D'ATTENTE

2 heures



TEMPS THERMOMIX

35 min

INGREDIENTS POUR 10 PARTS

Le biscuit

- 125 g de beurre, et un peu pour le moule
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 125 g de chocolat noir à 50% de cacao, détaillé en morceaux
- 125 g de sucre
- 30 g de farine
- 60 g de poudre d'amande

Les mousses au chocolat

- 400 g de crème fraîche épaisse, très froide
- 120 g de chocolat noir à 50% de cacao, détaillé en morceaux
- 80 g de beurre
- 120 g de chocolat au lait de couverture, détaillé en morceaux

La ganache au chocolat blanc

- 1 feuille de gélatine alimentaire (1.9 g/feuille) et un récipient d'eau froide
- 200 g de crème fraîche épaisse, très froide
- 150 g de chocolat blanc pâtissier, détaillé en morceaux

La décoration

- 50 g de billes ou de copeaux de chocolat

PREPARATION

Le biscuit

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer le moule à manqué rond uni démontable (Ø 26 cm).
- 2 **Insérer le fouet**, séparer les blancs des jaunes d'oeufs et réserver les jaunes d'oeufs. Mettre les blancs d'oeufs et le sel dans le bol, et monter en neige **6 min/vitesse 3.5**. Oter le fouet. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 3 Mettre le chocolat noir dans le bol et râper **5 sec/vitesse 7**.
- 4 Ajouter le beurre et faire fondre **4 min/37°C/vitesse 1**.
- 5 Ajouter le sucre, la farine, les jaunes d'oeufs, la poudre d'amande et mélanger **30 sec/vitesse 4**. Incorporer délicatement cette préparation aux blancs en neige à l'aide de la spatule.
- 6 Transvaser dans le moule préparé et enfourner 25 minutes à 170°C.

Les mousses chocolat

- 7 **Insérer le fouet**. Mettre la crème fraîche dans le bol très froid, et fouetter **3-4 min/vitesse 4**, en augmentant progressivement la vitesse lors de la première minute. Surveiller la prise de la crème et stopper dès que vous aurez obtenu la consistance désirée. **Oter le fouet**. Transvaser la crème chantilly dans un récipient et réserver.
- 8 Mettre le chocolat noir dans le bol et râper grossièrement **5 sec/vitesse 7**.
- 9 Ajouter 40 g de beurre et faire fondre **5 min/37°C/vitesse 3**. Nettoyer le bol.
- 10 Incorporer délicatement la moitié de la crème chantilly à cette préparation à l'aide de la spatule. Verser sur le biscuit, égaliser la surface et placer au congélateur 10-15 minutes pendant la préparation de la mousse au chocolat au lait.
- 11 Mettre le chocolat au lait dans le bol et râper grossièrement **5 sec/vitesse 7**.
- 12 Ajouter 40 g de beurre et faire fondre **5 min/37°C/vitesse 3**. Incorporer délicatement l'autre moitié de la crème chantilly à cette préparation à l'aide de la spatule. Transvaser la mousse au chocolat blanc obtenue sur la mousse au chocolat noir et placer au congélateur pendant 2 heures.

La ganache au chocolat blanc

- 13 Au bout de ce temps, mettre la feuille de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.
- 14 **Insérer le fouet**. Mettre 150 g de crème fraîche dans le bol propre et fouetter **3-4 min/vitesse 4**, en augmentant progressivement la vitesse lors de la 1ère minute. Oter le fouet. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
- 15 Mettre la crème fraîche dans le bol et chauffer **2 min/80°C/vitesse 1**.
- 16 Ajouter la feuille de gélatine bien essorée et mélanger **10 sec/vitesse 4**.
- 17 Ajouter le chocolat blanc et faire fondre **2 min/50°C/vitesse 2**. Incorporer délicatement à la chantilly et transvaser dans une poche à douille à embout

cannelé. Napper le gâteau de cette ganache et laisser refroidir.

La décoration

18 Avant de servir, décorer de billes ou de copeaux de chocolat .

USTENSILES

- moule à manqué rond uni démontable (Ø 26 cm)
- poche à douille avec embout

VALEURS NUTRITIONNELLES PAR PART



Valeur énergétique	3727 kJ / 896 kcal
Protéine	8 g
Glucides	66 g
Lipides	67 g
Cholestérol	133 mg
Fibres	5 g

CONSEIL

- Réalisez ce gâteau la veille pour ne laisser que la ganache et la décoration à faire le jour-même.
- Avant de réaliser la chantilly, placer le bol et le fouet au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes pour qu'ils soient très froids.

ACCESSOIRES THERMOMIX

Fouet, Spatule, Gobelet doseur