

INGRÉDIENTS

Pour le Crèmeux Chocolat :

- 1 Jaune d'Oeuf (15gr)
- 10gr de Sucre
- 100gr de Crème Liquide 4% (ou lait)
- 45gr de Chocolat Noir

Pour le Biscuit Sacher :

- 36gr de Pâte d'Amande
- 13gr de Sucre Glace
- 11gr de Farine
- 11gr de Beurre
- 11gr de Cacao
- 12gr d'Oeuf
- 22gr de Jaune d'Oeuf
- 33gr de Blanc d'Oeuf
- 13gr de Sucre
- 1 Pincée de Sel

Pour la Pâte Sablée Cacao :

- 45gr de Farine
- 32gr de Beurre
- 20gr de Sucre Glace
- 13gr d'Oeuf
- 8gr de Poudre d'Amande
- 5gr de Cacao en Poudre
- 1 Pincée de Sel

Pour le Sablé Reconstitué :

- 40gr de Sablé cuit (les chutes de la pâte sablée ci-dessus)
- 18gr de Chocolat au Lait
- 12gr de Praliné
- 1 Pincée de Fleur de Sel

Pour la Mousse au Chocolat :

- 20cl de Crème Liquide 30%
- 78gr de Chocolat Noir
- 60gr de Lait
- 1gr de Gélatine en Poudre + 6gr d'Eau froide



Pour le Glaçage Miroir Cacao :

- 155gr de Sucre
- 110gr de Crème Liquide 30%
- 56gr d'Eau
- 53gr de Cacao
- 6gr de Gélatine en Poudre + 36gr d'Eau froide

PRÉPARATION DU CRÈMEUX CHOCOLAT :

- Faire fondre le chocolat et réserver.
- Dans un saladier, fouetter le jaune et le sucre. Chauffer la crème (ou le lait) et le verser en filet par-dessus, tout en fouettant. Replacer sur le feu et mélanger continuellement jusqu'à atteindre 83°C ou en ayant une texture nappante sur la maryse.
- Retirer du feu et venir verser la crème anglaise sur le chocolat fondu en 2 ou 3 fois, en mélangeant à la maryse bien au centre pour créer une émulsion. On obtient un crèmeux lisse, homogène et onctueux.
- Verser ce crèmeux dans un cadre de 15x15cm, filmer au contact, laisser refroidir et placer au congélateur.

SUITE PRÉPARATION :

PRÉPARATION DU BISCUIT SACHER :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un hachoir, placer tous les ingrédients du biscuit sauf le blanc d'oeuf et le sucre semoule, et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Réserver dans un saladier.
- Monter le blanc en neige avec le sucre et l'incorporer à la pâte.
- Verser la pâte dans un cadre de 15x15cm placé sur un tapis de cuisson et enfourner pour 10min.
- Sortir, retirer le tapis de cuisson de la plaque et laisser refroidir.

PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE CACAO :

- Crémier le beurre et le sucre glace. Une fois homogène, ajouter l'oeuf et mélanger.
- Ajouter la poudre d'amande (on l'aura torréfiée en amont pour plus de saveur, et laissé refroidir). Ajouter ensuite la farine, le sel et le cacao et mélanger.
- Etaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, pas besoin de réaliser une forme régulière, on veut juste pouvoir y découper un carré de à l'intérieur.
- Placer au frais une trentaine de minutes.
- Préchauffer le four à 165°C.
- Enfourner 20minutes environ.
- Sortir et retirer la feuille de cuisson de la plaque. Découper aussitôt avec un couteau tranchant le carré de 15x15cm et laisser refroidir.
- (On ne mange pas les chutes, il nous les faut pour le sablé reconstitué :D).

PRÉPARATION DE LA SABLÉ RECONSTITUÉ :

- Réduire les chutes de la pâte sablée en miettes fines en laissant quand même un peu de morceaux.
- Faire fondre le chocolat et ajouter le praliné et la fleur de sel. Verser le tout sur le sablé émietté et mélanger bien.
- Etaler la totalité sur toute la surface du biscuit Sacher. Réserver.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT :

- Réhydrater pendant 5-10min la gélatine dans sa pesée d'eau.
- Faire fondre le chocolat dans un saladier et faire chauffer le lait dans une casserole.
- Verser le lait en 2 fois sur le chocolat en émulsionnant bien au centre. Une fois une belle ganache obtenue, ajouter la gélatine réhydratée et mélanger. Laisser revenir à température ambiante avant de monter la crème.
- Monter la crème bien froide jusqu'à une texture mousseuse type "mousse à raser" (plus on monte la crème, plus la mousse sera ferme et dense et la congélation resserre les textures donc on ne veut pas une mousse béton :D).
- Ajouter la crème montée au fouet par mouvements délicats, en plusieurs fois au chocolat jusqu'à obtenir une belle mousse homogène.

SUITE PRÉPARATION :

MONTAGE :

- Récupérer tous les éléments et passer au montage.
- Placer le moule sur une plaque.
- Appliquer un peu de mousse sur la pâte sablée et appliquer dessus le biscuit sacher (la face qui n'a pas le sablé reconstitué). On obtient un trio pâte sablée/biscuit sacher/sablé reconstitué.
- Dans le moule, disposer au fond la moitié de la mousse et la faire remonter sur les côtés pour éviter que des bulles d'air ne se forment. Placer le crémeux au chocolat (qui était au congélateur, on retire le film évidemment ah ah). Appuyer légèrement et recouvrir du reste de mousse. Placer le trio de couches sur la mousse (le carré de pâte sablée face à soi ; le sablé reconstitué est donc contre la mousse). Appuyer pour bien faire adhérer le tout. Homogénéiser si besoin les bords si de la mousse est remontée.
- Placer la plaque avec l'entremets au congélateur pour la nuit.

PRÉPARATION POUR LE GLAÇAGE MIROIR CACAO :

- Hydrater la gélatine dans la pesée d'eau et laisser poser 5-10min.
- Placer l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer le tout jusqu'à 103°C.
- Ajouter le cacao et mélanger bien.
- Verser le tout dans un récipient haut, attendre que la température redescende au-dessous des 70°C et ajouter la gélatine (l'action de la gélatine se dégrade au-delà de 70°C). Ajouter la crème et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, jusqu'à l'obtention d'une texture bien fluide et homogène (on évite de faire des bulles en remontant trop le mixeur et incorporer de l'air).
- Filmer au contact et réserver. L'idéal est de les faire la veille).

GLAÇAGE :

- Faire chauffer le glaçage autour des 30-35°C.
- Sortir l'entremets bien congelé du congélateur, retirer le moule (évidemment on ne pas le glacer avec le silicone mdr).
- Placer l'entremets sur un support haut et placer le tout sur une plaque pour récupérer l'excédent de glaçage.
- Une fois le glaçage à bonne température, glacer l'entremets généreusement, il ne doit y avoir ni bulle, ni mousse apparente. Laisser s'écouler l'excédent (racler à l'aide d'une palette le dessus si besoin).
- Laisser figer 2-3min puis tracer quelques liserés de glaçage sur un côté.
- Racler le bas de l'entremets pour couper le glaçage et disposer sur un plat ou carton à dessert. Placer au frais et laisser décongeler 6-8h avant de servir.
- Conserver au frais jusqu'à 2-3j max (mais généralement il disparaît très vite mdr !)



APPORTS NUTRITIONNELS

Pour 1/8 : Cal = 405 Glu = 33.2gr dont 26.5gr de sucres Prot = 12.5gr Lip = 26.2gr