Mijoté de chocolat

RECETTE DE FRANÇOIS GALTIER

Mijoté de chocolat

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Madeleine au chocolat
- Chocolat croquant
- Sauce et mousse au chocolat
- Mousse chocolat/expresso

1 MADELEINE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 375 g d'œufs
- 200 g de lait entier
- 300 g de sucre
- 230 g de farine T 55
- 80 g de poudre de cacao riche en matières grasses
- 12 g de poudre à lever
- 270 g de beurre fondu

PRÉPARATION

(pour 1 assiette 40x60 cm)

1. Mélanger délicatement les œufs avec le lait et le sucre pour faire fondre le sucre.
2. Ajouter les poudres, bien mélanger et terminer le mélange en ajoutant le beurre liquide chaud.
3. Répartir 1 250 g par assiette (40x60 cm) et faire cuire dans un four ventilé à 190°C pendant environ 8 minutes.
4. Couper en disques de 16 cm de diamètre lorsque la préparation a suffisamment refroidi.

2

CHOCOLAT CROQUANT

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat de couverture noir belge Sensation 72
- 80 g d'huile
- 2 g de sel de mer
- 120 g de Crispy Crunchies
- 1 g de café moulu

PRÉPARATION

(pour 3 anneaux de 16 cm de diamètre)

1. Faire fondre le chocolat avec l'huile et mélanger avec les autres ingrédients.
2. Verser et répartir 130 g par anneau de 16 cm de diamètre et coller directement sur le disque de madeleines au chocolat sur le dessus.
3. Les laisser se cristalliser dans le congélateur.

3 SAUCE ET MOUSSE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 150 g de lait entier
- 60 g de sucre brun foncé
- 5 g de sel de mer
- 2 gousses de vanille
- 180 g de chocolat de couverture noir belge Sensation 72
- 55 g de poudre de cacao riche en matières grasses
- 500 g de lait entier
- 10 g de blanc d’œuf en poudre (ou pâte émulsifiante)

PRÉPARATION

(pour 3 gâteaux de 16 cm de diamètre)

1. Faire chauffer le lait avec le sucre d'abord, le sel et les graines de vanille, puis verser le chocolat et la poudre de cacao pour faire une ganache.
2. Ajouter progressivement la deuxième partie du lait froid, puis le blanc d'œuf en poudre ou l'émulsifiant.
3. Finaliser l'émulsion avec un mixeur plongeant, puis utiliser un cutter/mixeur pour le mélange de la sauce à l'intérieur du gâteau.
4. Utiliser un cutter sur la surface du mélange pour créer de la mousse pour la surface du gâteau.
5. Pour la sauce à l'intérieur du gâteau, verser 80 g par anneau de 14 cm de diamètre et congeler ; garder le reste au réfrigérateur pour faire la mousse.

4 MOUSSE CHOCOLAT/EXPRESSO

INGRÉDIENTS

- 65 g de lait entier
- 13 g de grains de café brisés
- 95 g de chocolat de couverture noir belge Sensation 72
- 225 g de crème fouettée 35 %

PRÉPARATION

(pour 3 anneaux de 16 cm de diamètre)

1. Faire bouillir le lait et faire infuser pendant 15 minutes les grains de café brisés.
2. Retirer les grains de café et pesez à nouveau le lait pour vous assurer d'avoir la bonne quantité.
3. Réchauffer le lait infusé et le verser sur le chocolat pour en faire une ganache.
4. À environ 40°C, mélangez-les délicatement avec de la crème fouettée.

MONTAGE

PRÉPARATION

- Verser 120 g de mousse dans l'anneau de 16 cm de diamètre, placer le disque de 14 cm de diamètre avec la sauce glacée et terminer par la génoise et le croustillant avec la surface plate du croustillant à l'extérieur.
- Mettre au congélateur.
- Démouler et décorer le côté avec une bande de 5x55 cm de CHOCODECOR marron ressemblant à du cuivre martelé.
- Mélanger la mousse à environ 30°C et utiliser le cutter sur la surface pour créer une mousse légère de chocolat et l'appliquer avec une cuillère pour couvrir toute la surface du gâteau.
- Pour le couvercle, faire un disque de 16 cm de diamètre de chocolat noir tempéré sur une véritable feuille de métal martelée et badigeonner de poudre de cuivre.
- Faire des poignées de poêle avec du CHOCODECOR noir et recouvrir la poignée de chocolat noir tempéré moulé en truffes dans un moule en silicone de 5 pouces.