Gâteau monté aux trois chocolats

<http://martinemenu.canalblog.com>

Je me suis dignement souhaité la Fête des Mères en m’appliquant à cette première réalisation avec le moule 3 anneaux de Demarle ! Bon, ce n’est pas tout à fait comme je l’espérais mais c’est un début, dommage que je n’aie pas plus souvent l’occasion de faire ce type de gâteau (c’est le seul moyen, de maitriser la technique), il faut être nombreux !

Rien de bien compliqué, juste plusieurs étapes et la nécessité tout de même d’un peu de matériel et surtout beaucoup de calme à certaines étapes, rien de plus risqué que l’instant où l’on s’énerve ……

Par exemple, quand j’ai compris que ma ganache bien noire ne s’étalerait pas vraiment uniformément dans les anneaux en déco sur le dessus du gâteau (elle était sans doute déjà trop froide et le gâteau l’était encore plus) et impossible d’y faire quoi que ce soit sous peine d’en mettre partout sur la mousse blanche alors je me suis résignée, même si j’étais un peu déçue ……

Ceci mis à part, j’étais contente malgré tout ( j’ai fait les photos du gâteau avant d’avoir mis la déco et puis j’ai oublié d’en prendre ensuite) et, si j’ai bien compris, mes invités ne se sont pas attardés sur ces détails et ils ont apprécié, c’était vraiment très bon !

Le matériel que j’ai utilisé :

- le moule 3 anneaux de Demarle
- le moule à charnière Ikea
- un cercle réglable posé sur une feuille Silpat

Première étape : la ganache chocolat (2 anneaux à l’intérieur et 3 dessus)

- 20 cl de crème fraiche liquide
- 200g de chocolat noir (pistoles ou haché fin)

Dans une casserole, faites bouillir la crème.
Verser sur le chocolat, mélanger délicatement.
Mouler dans les 2 anneaux centraux et mettre au congélateur.
Conserver le reste de la ganache pour la déco.
Après la prise, démouler, laisser les anneaux au congélateur.

 …/…

…/…

Deuxième étape : le biscuit aux amandes (au milieu à l’intérieur)

- 30 g de beurre
- 125 g de poudre d’amandes
- 45 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 g de levure chimique
- 15 g de farine

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, mélanger la poudre d’amandes et le sucre glace.
Incorporer les œufs un à un puis ajouter le beurre fondu et ensuite la farine mélangée avec la levure.
Verser dans un cercle réglé à 22 cm et enfourner pour 30 mn dans le four préchauffé à 160°C.

Troisième étape : le croustillant pralinoise (la base du gâteau)

- 2 tablettes de pralinoise
- 1 boîte de gavottes (crêpe dentelle)
- 120g de pralin

Faire fondre la pralinoise (très doucement sur induction par exemple), ajouter les gavottes écrasées et le pralin, bien mélanger. Verser dans le cercle réglé à 22 cm de façon à obtenir un épaisseur de 0.5 cm (le reste peut être utilisé pour faire des bouchées dans des petits moules) et réfrigérer.

Quatrième étape : la mousse de chocolat blanc (un peu partout !)

- 5 feuilles de gélatine (soit 10g)
- 550 g de crème fraîche liquide
- 100 g de crème fraîche liquide
- 200 g de chocolat blanc

Placer les feuilles de gélatine dans un bol d’eau très froide pendant une dizaine de minutes.
Dans une petite casserole, faire frémir les 100 g de crème liquide. Retirer du feu, verser sur le chocolat blanc (pistoles ou râpé fin). Ajouter très vite la gélatine essorée dans votre main puis mélanger pour obtenir une texture épaisse sans morceau.
Pendant ce temps, battre au fouet les 550 g de crème jusqu'à obtenir une consistance crémeuse façon chantilly. Incorporer délicatement au mélange tiède ci-dessus.

 …/…

…/…

Le montage :

Passer un pinceau huilé à l’intérieur du moule à charnière puis déposer avec soin du film alimentaire sur tout le pourtour en tirant bien pour qu’il n’y ait pas de plis (facilitera énormément le démoulage)

Placer le moule 3 anneaux sur une plaque, poser dessus le cercle du moule à charnière. Couler une première partie de mousse de façon à bien couvrir les anneaux (bien tasser pour éviter les trous comme sur la photo ci-dessus). Mettre au congélateur 10 mn.

Remettre un couche de mousse et placer dessus les deux anneaux de ganache (partie ronde vers le fond). Poser ensuite le biscuit. Remettre un couche de mousse et finir avec le croustillant et toujours de la mousse sur le pourtour.

Mettre le tout au congélateur pour une nuit (ou davantage si vous le faites à l’avance).

Pour une dégustation au repas de midi, sortir le gâteau du congélateur la veille au soir et le placer au réfrigérateur pour la nuit.

Le matin, retourner le gâteau sur le plat de service, retirer délicatement le moule 3 anneaux puis ouvrir le moule à charnière avant de retirer le film alimentaire du pourtour. Faire fondre le restant de ganache et la couler dans les anneaux (c’est selon moi le plus difficile à réussir …). Décorer.

Bonne dégustation !