

Classique

Trois Chocolats



Composition

- 1 – Gâteau au chocolat
- 2 – Mousse au chocolat blanc
- 3 – Mousse au chocolat au lait
- 4 – Mousse au chocolat noir
- 5 – Décoration

Ingrédients

1. Gâteau au chocolat 100 g

Oeuf entier	350 g
Eau	225 g
Huile de Colza	300 g

Puratos Tegral Satin Crème cake 1000 g

Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	55 g
------------------------------------	------

2. Mousse au chocolat blanc 150 g

Patiscrem PatisFrance (1)	250 g
---------------------------	-------

Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	20 g
---------------------------------------	------

Belcolade Selection Blanc 30% Cacao-Trace	410 g
---	-------

Patiscrem PatisFrance (2)	350 g
---------------------------	-------

3. Mousse de chocolat au lait 150 g

Patiscrem PatisFrance (1)	250 g
---------------------------	-------

Belcolade Selection Lait 34% Cacao-Trace	425 g
--	-------

Patiscrem PatisFrance (2)	350 g
---------------------------	-------

Mode d'emploi

Mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Étaler 1750g sur une plaque de cuisson de 40-60 cm et faire cuire. Une fois refroidi, découper des cercles de 14 cm de diamètre et réserver.

🕒 18min ▶ Four à sole 🌡️ Température du haut : 180°C

🌡️ Température du bas : 180°C 🛑 Fermé

🔥 14.29% Perte d'humidité

Faire chauffer la Patiscrem (1) et la verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Monter la Patiscrem (2) jusqu'à obtenir une texture aérée.

Lorsque la température du mélange chocolaté atteint 32 °C, ajouter la Patiscrem (2) fouettée. Verser 150g dans un cercle en inox de 16 cm de diamètre recouvert de film plastique et congeler.

Chauffer la Patiscrem (1) et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Monter la Patiscrem (2) jusqu'à obtenir une texture aérée. Lorsque la température du mélange chocolaté atteint 32 °C, ajouter la Patiscrem (2) fouettée. Verser 150g sur la mousse de chocolat blanc et congeler.

Ingredients

4. Mousse au chocolat noir	150 g
-----------------------------------	-------

Patiscrem PatisFrance (1)	250 g
----------------------------------	-------

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	260 g
---	-------

Patiscrem PatisFrance (2)	250 g
----------------------------------	-------

5. Décoration	155 g
----------------------	-------

Pâte à glacer Carat Coverliq Brune	100 g
---	-------

Huile de pépin de raisin	15 g
--------------------------	------

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	40 g
---	------

Mode d'emploi

Chauffer la Patiscrem (1) et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Monter la Patiscrem (2) jusqu'à obtenir une texture aérée. Lorsque la température du mélange chocolaté atteint 32 °C, ajouter la Patiscrem (2) fouettée. Verser 150g sur la mousse de chocolat au lait et placer le gâteau au chocolat congelé par-dessus. Congeler.

Faire fondre à 40°C, mixer et étaler une fine couche sur la mousse. Pour donner une ambiance de fin d'année, décorer avec un renne en chocolat.

