

Durable Trois Chocolats



Composition

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

6 – Décoration

Ingrédients

1. Gâteau au chocolat	100 g
Oeuf entier	350 g
Eau	225 g
Huile de Colza	300 g
Puratos Tegral Satin Creme cake	1000 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	55 g
Belcolade Noir Mini Gouttes 53,5 K10 Bio	90 g
2. Mousse au chocolat blanc	25 g
Lait de riz	120 g
Belcolade Selection Blanc Plant-Based Cacao-Trace	125 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	14 g
Patiscrem PatisFrance	120 g
3. Mousse au chocolat lait	25 g
Lait de riz	120 g
Belcolade Selection Lait Plant-Based Cacao-Trace	125 g
Patiscrem PatisFrance	120 g

Mode d'emploi

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 7 mm et faire cuire. Une fois refroidi, découper des carrés de 4 cm et les mettre de côté.

🕒 18 min ▶ Four à sole 🔥 14.29% perte d'humidité

🔥 Température du bas: 180°C ➡ Fermé

🔥 Température du haut: 180°C

Chauffer le lait de riz et le verser sur le chocolat et le beurre de cacao. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Fouetter la Patiscrem jusqu'à obtenir une texture aérée. Lorsque la température du mélange de chocolat atteint 27°C, ajouter la Patiscrem fouettée. Verser 25 g dans un moule en silicone carré et congeler.

Chauffer le lait de riz et le verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Fouetter la Patiscrem jusqu'à obtenir une texture aérée. Lorsque la température du mélange de chocolat atteint 28°C, ajouter la Patiscrem fouettée. Verser 25 g sur le dessus de la mousse au chocolat blanc et congeler.

Ingrédients

4. Mousse au chocolat Noir 25 g

Eau 120 g

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace 125 g

Patiscrem PatisFrance 120 g

5. Ganache 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

6. Décoration 2 g

Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace 100 g

Mode d'emploi

Faire bouillir de l'eau et la verser sur le chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Fouetter la Patiscrem jusqu'à obtenir une texture aérée. Lorsque la température du mélange de chocolat atteint 28°C, ajouter la Patiscrem fouettée. Verser 25 g sur le dessus de la mousse au chocolat au lait et placer un gâteau au chocolat par-dessus. Congeler.

Faire fondre à 40°C, et bien mélanger en utilisant un mixeur. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant une nuit. Chauffer la ganache jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 24°C et utiliser une poche à douille pour en appliquer une fine couche sur le dessus de la mousse.

Décorer avec un tampon à flocon de neige en chocolat.

