

Gâteau Truffle au Chocolat Bien-Être



Biscuit Chocolat

15 g Méthode de travail

Ingrédients

Préparation pour Moelleux Tegral Satin

Crème Cake 900 g

Cacao Poudre Cacao-Trace 100 g

Oufs Entiers 350 g

Huile de Tournesol 300 g

Eau 225 g

Mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 7 min à vitesse moyenne. Étaler sur un tapis en silicone à 7 mm d'épaisseur.

Cuire au four pendant 14 min à 180°C.

Ganache

15 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35 % PatisCrem PatisFrance 600 g

Glucose 240 g

Belcolade Selection Noir 55% Sans 990 g

Sucre Ajouté Cacao-trace

Chauffer la crème et le glucose à 80°C et verser sur le chocolat.

Utiliser un mixeur plongeant pour obtenir une bonne émulsion.

Chantilly au Chocolat

35 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance 500 g

Ganache 350 g

Dans un batteur, mélanger au fouet la crème et la ganache à température ambiante jusqu'à obtention de pics fermes.

MONTAGE

Découper 4 disques de 20 cm de diamètre dans le gâteau au chocolat, pocher 120 g de ganache entre chaque disque, terminer avec la crème fouettée au chocolat. Pocher un peu de ganache pour faire des coulures sur les côtés et râper du chocolat réduit en sucre sur le dessus.