

# Gâteau Truffle au Chocolat Créative



## Biscuit Chocolat

45 g Méthode de travail

Ingrédients

**Préparation pour Cake Tegral 4 Ever  
Cake**

400 g

**Cacao Poudre Cacao-Trace**

70 g

**Amandes Rapées PatisFrance**

160 g

Eau

200 g

**Œufs Entiers**

520 g

Beurre

185 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre pendant 6 à 7 min à grande vitesse.  
Incorporer ensuite le beurre fondu délicatement.  
Étaler sur un tapis en silicone à 5 mm d'épaisseur.  
Cuire au four à 180°C pendant 6 min.

## Ganache

20 g Méthode de travail

Ingrédients

**Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance**

380 g

Glucose

125 g

**Belcolade Origins Noir Papouasie**

450 g

**Nouvelle-Guinée 73% Cacao-Trace**

Chauffer la Patiscrem et le glucose à 80°C et verser sur le chocolat.  
Avec un mixeur plongeant, monter l'ensemble pour obtenir une bonne émulsion.

## Praliné Coulant

12 g Méthode de travail

Ingrédients

**Praliné Piémont PatisFrance**

1 000 g

Eau

250 g

Mélanger les deux ingrédients pour créer une émulsion, pocher dans un moule en silicone en forme de demi-sphère, puis congeler.

## Chantilly

25 g Méthode de travail

Ingrédients

**Garniture végétale Ambiante**

350 g

Ganache

160 g

Au fouet, monter la garniture Ambiante et la ganache jusqu'à obtention d'une texture souple (pic souple).

## Méthode de travail

### Enrobage Chocolat

12 g

Ingrédients

**Belcolade Noir Selection 55%**

1 000 g

**Cacao-Trace**

Huile de Tournesol

100 g

Noisettes

200 g

Torréfier les noisettes au four à 150°C, laisser refroidir, puis les concasser de manière irrégulière. Fondre le chocolat et l'huile ensemble à 40°C, puis ajouter les noisettes.

### Croustillant

10 g

Méthode de travail

Ingrédients

**Fouillage Pralincrac Chocolait**

500 g

**PatisFrance**

Étaler le Pralincrac à 3 mm entre deux feuilles de papier cuisson, puis découper des disques pour s'adapter au fond du biscuit roulé.

## MONTAGE

Étaler 250 g de ganache crémeuse sur une feuille de biscuit au chocolat cuite.

Découper des bandes de 2,5 × 50 cm et les rouler pour former la base du produit fini.

Ajouter au fond un disque de fouillage Pralincrac, puis laisser refroidir au réfrigérateur.

Tremper dans l'enrobage chocolat, ajouter la demi-sphère de praliné congelée, pocher la chantilly chocolat sur le dessus, puis décorer avec quelques éclats de noisette et des copeaux de chocolat.