

# Gâteau Truffle au Chocolat Durable



## Biscuit Chocolat

15 g Méthode de travail

Ingrédients

**Préparation pour Biscuit Tegral Biscuit**

**Moelleux**

**Cacao Poudre Cacao-Trace**

Huile de Tournesol

Eau

900 g

100 g

220 g

470 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

**Garniture Végétale Ambiante**

Glucose

**Belcolade Selection Noir 55%**

**Cacao-Trace**

660 g

240 g

990 g

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

30 g Méthode de travail

Ingrédients

**Garniture Végétale Ambiante**

Ganache

500 g

350 g

Dans un batteur, monter au fouet la crème et la ganache à température ambiante jusqu'à obtention d'une texture ferme.

## 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 montée au chocolat.

Pocher un peu de ganache pour faire couler sur les côtés.