

# Le 3 chocolats



**Personnes :**

8-10



**Préparation :**

2h



**Repos :**

Congélation : 8h

Réfrigération : 6h



**Cuisson :**

Température : 160°C

Temps : 15-18 min.

## Matériel spécifique

Cercle entremet Ø20 cm – H6 cm

Rhodoïd de 6 cm de hauteur

Cercle tarte Ø18 cm

## Liste des préparations

- ✓ Biscuit chocolat
- ✓ Feuillantine
- ✓ Mousse au chocolat blanc
- ✓ Mousse au chocolat au lait
- ✓ Mousse au chocolat noir



# Les étapes

## J - 1

- 🌀 **Réalisation du biscuit** Page 3  
*Cuisson (15-18 minutes à 160°C)*
- 🌀 **Réalisation du croustillant** Page 4  
*Application sur le biscuit Ø18 cm*
- 🌀 **Préparation du cercle Ø20 cm – H6 cm** Page 4  
*Film + rhodoïd*
- 🌀 **Préparation des mousses** Page 4  
*A couler dans le cercle Ø20 cm – H6 cm*
  - **Réalisation de la mousse au chocolat blanc** Page 5  
*Repos 1h au congélateur*
  - **Réalisation de la mousse au chocolat au lait** Page 6  
*Repos 1h au congélateur*
  - **Réalisation de la mousse au chocolat noir et montage final** Page 6  
*Repos minimum 6h au congélateur*

## Jour J

- 🌀 **Le démoulage + Décoration** Page 7  
*Repos minimum 6h au réfrigérateur*

# Le biscuit

## Ingredients

- ☑ 37 g de sucre en poudre
- ☑ 22 g de poudre d'amandes
- ☑ 2 g de levure chimique
- ☑ 8 g de cacao en poudre
- ☑ 75 g d'œuf entier (X2)
- ☑ 36 g de farine T45
- ☑ 22 g de miel neutre (type acacia)
- ☑ 36 g de crème fleurette
- ☑ 42 g de beurre 82% MG
- ☑ 20 g de chocolat au lait

- Commencer par tamiser dans un cul-de-poule toutes les poudres sèches :
  - 8 g de cacao,
  - 36 g de farine (T45 de préférence),
  - 2 g de levure chimique et
  - 22 g de poudre d'amandes.
- Bien mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet.
- Dans un autre cul-de-poule, faire blanchir :
  - 2 œufs entiers (75 g)
  - 37 g de sucre en poudre
  - 22 g de miel (neutre : type acacia).
- Verser les œufs sur les poudres et bien mélanger à l'aide du fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Verser sur la préparation 36 g de crème fleurette et mélanger de nouveau.
- Faire fondre au micro-onde :
  - 42 g de beurre
  - 20 g de chocolat au lait
- Puis les mélanger.
- Enfin verser le chocolat-beurre dans la préparation et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Préchauffer le four à 160°C et préparer une plaque avec une feuille de papier cuisson.
- Couler la pâte sur la feuille de cuisson de manière à obtenir un biscuit avec une épaisseur régulière (1 cm environ) et d'un diamètre de 20 cm environ.
- Faire cuire à 160°C à four ventilé pendant 15 à 18 minutes.
- À la sortie du four, poser sur le biscuit un tapis silicone et laisser refroidir.
- Enfin emporte-piècer le biscuit à l'aide d'un cercle à tarte de 18 cm.



# La feuillantine

## Ingrédients

- ☑ 40 g de pralinoise (ou chocolat au lait)
- ☑ 50 g de crêpes dentelles (x10 gavottes)
- ☑ 80 g de praliné

- Faire fondre au micro-onde 40 g de pralinoise (ou chocolat au lait).
- Puis ajouter 80 g de praliné (tiède) afin de faciliter le mélange.
- Émietter 10 crêpes dentelles (5 paquets de 2 qui correspondent à environ 50 g).
- Mélanger délicatement.
- Étaler le croustillant sur le biscuit.
- Filmer au contact et placer au congélateur.



## Préparation des mousses

- ### Ingrédients
- ☑ 7 g de gélatine en poudre (200 blooms)
  - ☑ 42 g d'eau froide

- Mélanger 7 g de gélatine avec 42 g d'eau et réserver au réfrigérateur au moins 20 minutes.
- Préparer le cercle (20 cm de diamètre sur 6-7cm de haut) en filmant un côté et en déposant un rhodoïd sur l'intérieur du cercle (s'aider d'un trombone pour le maintenir et le plaquer correctement contre le cercle).
- Poser le cercle sur une plaque munie d'une feuille de cuisson (ne jamais poser de film alimentaire directement sur une plaque, utiliser toujours une feuille entre 2, sinon le film va adhérer à la plaque : ce que j'ai appris à mes dépens !).



# La mousse au chocolat blanc

## Ingredients

- ☑ 75 g de lait entier
- ☑ 3 g de gélatine en poudre (200 blooms)
- ☑ 18 g d'eau
- ☑ 150 g de chocolat blanc
- ☑ 150 g de crème fleurette (30% MG)

- Toutes les étapes qui suivent doivent être effectuées sans temps de repos (cela permet de ne pas se prendre la tête avec les températures)
- **Etape 1** : Monter 150 g de crème liquide (+30% de MG) bien froide en crème montée souple (genre mousse à raser) et la réserver au réfrigérateur.
- **Etape 2** : Faire fondre **150 g de chocolat blanc** au micro-onde ou au bain-marie. (max 510W 1 minute puis par tranche de 30 secondes)
- **Etape 3** : Porter 75g de lait à ébullition (à l'aide du micro-onde de préférence).
- **Etape 4** : Incorporer le lait au chocolat en 3 fois à travers un tamis. Mélanger au fur et à mesure pour faire une belle émulsion. Le chocolat doit être bien lisse et brillant.
- Lors du 3ème ajout de lait, ajouter **21 gr de la masse gélatine** et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit totalement dissoute.
- **Etape 5** : Sortir la crème fouettée du réfrigérateur et en ajouter un peu (l'équivalent d'une grosse cuillère) au chocolat. Mélanger à l'aide de la maryse jusqu'à obtenir un appareil lisse et homogène.
- **Etape 6** : Verser le chocolat dans la crème fouettée en 1 seule fois (si les quantités sont un peu plus importantes, faire en 2 fois).
- **Etape 7** : Mélanger le tout délicatement avec une maryse de bas en haut => ne pas fouetter !
- **Etape 8** : Une fois que la mousse est bien homogène, couler dans le cercle de 20 cm. Tapoter sur le plan de travail pour bien aplanir cette première couche. Il s'agira de la mousse la plus liquide !
- Réserver au congélateur pendant au moins 1 heure..



# La mousse au chocolat lait

## Ingrédients

- ☑ 75 g de lait entier
- ☑ 2,25 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 13,5 g d'eau
- ☑ 120 g de chocolat au lait
- ☑ 150 g de crème fleurette (30% MG)

Le procédé est identique à la préparation de la mousse au chocolat blanc sauf que vous devez utiliser **120 g de chocolat au lait** et **16 gr de masse gélatine**.

- Réaliser de nouveau les étapes 1 à 8 en modifiant uniquement la quantité de ces 2 ingrédients.
- Couler dans le cercle sur celle du chocolat blanc figé et replacer au congélateur pendant 1 heure.



# La mousse au chocolat noir

## Ingrédients

- ☑ 75 g de lait entier
- ☑ 1,5 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 9 g d'eau
- ☑ 105 g de chocolat noir (60-70%)
- ☑ 150 g de crème fleurette (30% MG)

- Le procédé est toujours le même hormis que cette fois-ci vous utiliserez **105 g de chocolat noir** et **10,5 gr de la masse gélatine** (c'est-à-dire le reste de gélatine !)
- Cette mousse sera la plus épaisse que les précédentes, une raison de plus pour ne pas perdre de temps pour la couler dans le cercle sur les 2 mousses précédentes. (plus on attend et plus elle épaissit)
- Poser le biscuit congelé sur le dessus (la feuillantine côté mousse !) et presser délicatement jusqu'à ce que la mousse remonte sur les côtés du biscuit.
- S'aider d'une petite cuillère ou d'une spatule coudée pour mettre à niveau la mousse et le biscuit.
- Enfin replacer l'entremet au congélateur pour au moins 6h.



# Le démoulage

- Préparer le plat sur lequel l'entremet sera posé.
- A côté de celui-ci positionner un support cylindrique de 10 à 15 cm de diamètre et plus de 10 cm de hauteur. (exemple : pot, casserole, ...)
- Poser l'entremet congelé sur ce cylindre (côté biscuit)
- Enlever le film sur le dessus de l'entremet.
- Abaisser le cercle délicatement et enlever le rhodoïd.
- A ce stade on peut à l'aide d'un couteau ou d'un cutter couper l'excédant de mousse sous l'entremet. Ce qui évitera de devoir faire comme moi sur la vidéo : c'est-à-dire remettre l'entremet au congélateur et enlever les bavures après coup.
- Poser enfin l'entremet sur son plat définitif.
- Laisser décongeler l'entremet au moins 6h au réfrigérateur.



## ❖ Montage endroit-envers ?

Dans cette vidéo, je réalise un montage à l'envers (c'est-à-dire que je commence par le dessus de l'entremet).

Cette technique est conseillée pour obtenir des couches très régulières.

Dans le cas où vous souhaiteriez réaliser un glaçage ou un flochage, vous n'auriez qu'à enlever le film du dessus et le cercle. Par contre, gardez bien le rhodoïd afin de protéger les côtés. Une fois que le glaçage sera effectué et qu'il aura pris (qu'il ne coule plus), vous pourrez enlever le rhodoïd. (attention de ne pas trop attendre car les côtés seraient beaucoup moins nets)

Il peut aussi y avoir un autre avantage sur ce type de montage, celui de ne pas utiliser un film alimentaire comme base mais une « feuille de structure » pour entremet. Vous pourrez ainsi obtenir une décoration en relief très originale.

Il est aussi possible de réaliser un montage à l'endroit, c'est-à-dire de commencer par le biscuit, puis mettre la mousse au chocolat en premier ... mais comme celle-ci est plus épaisse, il est beaucoup plus difficile d'obtenir un premier niveau parfaitement rectiligne.

## ❖ Les températures à respecter pour les mousses

Le procédé que j'utilise me permet de ne pas trop me soucier des températures de la crème au chocolat avant intégration dans la crème fouettée. Elle est donc valable avec les quantités que je donne pour un entremet de 20 cm.

Cependant si vous êtes amenés à réaliser un entremet d'une taille différente, faites bien attention à la température de la crème au chocolat avant intégration dans la crème fouettée.

Car si elle est trop froide, elle va faire des petits morceaux de chocolat (à la façon d'une straciatella) et si elle est trop chaude la crème fouettée risque de retomber.

Dans ce cas, assurez-vous que la crème au chocolat soit aux environs de 42°C pour les chocolats blanc/lait, et de 44°C pour le chocolat noir.

## ❖ La gélatine

Vous pouvez très bien remplacer la gélatine de porc par une gélatine de poisson (pour le agar-agar c'est une autre histoire).

Et vous pouvez aussi remplacer la gélatine en poudre par de la gélatine en feuille avec la même équivalence de poids (sachant qu'en général une feuille pèse 2 g). Par contre il est important que le pouvoir gélifique soit de 200 blooms dans les 2 cas.