

## *Le double choc*



Pour environ 12 gâteaux individuels

### **Pâte sucrée :**

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
50g œufs  
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

### **Crèmeux Guanaja :**

100g crème  
100g lait entier  
40g jaunes  
20g sucre  
95g Couverture Guanaja  
1g fleur de sel

Faire bouillir le lait et la crème.  
Verser une partie sur les jaunes et le sucre, puis verser dans la casserole.  
Cuire le crèmeux à la nappe, puis verser sur la couverture en plusieurs fois, pour réaliser une belle émulsion. Ajouter la fleur de sel.  
Couler dans les moules à insert stone. (silikomart)

### **Ganache montée Jivara :**

188g crème  
18g glucose  
18g trimoline  
262g couverture Jivara 40%  
450g crème

Porter à ébullition la crème avec les sucres.  
Verser sur la couverture Jivara.  
Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.  
Utiliser directement.

### Velours lacté:

100g couverture lactée  
100g beurre de cacao

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, mixer puis filtrer, pulvériser directement.

### Glaçage chocolat :

111g eau  
222g sucre  
222g glucose  
148g lait concentré sucre  
185g couverture 64%  
112g masse gélatine

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.  
Décuire avec le lait concentré.  
Verser sur la couverture et la masse gélatine et mixer.  
Laisser figer avant une première utilisation.  
Utiliser à 35°C.

### Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec un emporte-pièce lisse légèrement plus grands que l'entremets (6cm) Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la ganache montée dans le moule «stone» de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux chocolat surgelé.

Lisser l'entremets avec le reste de mousse. Surgeler.

Mouler également un petit moule plein (sur la photo un moule demi-sphère de 3cm) ou un moule à insert stone avec la ganache montée.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage chocolat à 35°C.

Déposer les entremets sur les fonds cuits.

Pulvériser la ganache montée moulée en petit moule avec l'appareil à pistolet lacté.

Déposer sur l'entremets. Ajouter un décor en chocolat noir et un morceaux de biscuit cacao poudré or (facultatif).

Terminer en rapping un peu de chocolat au lait à l'aide d'une microplane (zesteur).

