

# ENTREMET 3 CHOCOLATS

## TEMPS DE PRÉPARATION

~ 1h15

## CUISSON

15mins + 3\*1h

## QUANTITÉ

~12 part

## INGREDIENTS BISCUIT CACAO

- 2 œufs
- 80g de sucre glace
- 70g de farine tamisé
- 30g de cacao non sucré
- 4g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 30g de lait
- 80g de l'huile de tournesol

## INSTRUCTIONS

1. Fouetter les œufs avec le sucre (à vitesse maximale), le mélange doit blanchir et ~doubler de volume.
2. Ajouter le sel, le lait et l'huile et mélanger.
3. Incorporer délicatement, à la Maryse, la farine, la levure et le cacao.
4. Bien racler dans le fond du bol
5.
  - a. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et égaliser sur le dessus.OU
  - b. Mettre la pâte dans un moule de la taille de l'entremet (20 à 22cm de diamètre).
6. Enfourner 12 à 15min environ.
7. Laisser refroidir.

# INGREDIENTS MOUSSE CHOCOLAT

## NOIR

- 140g de chocolat noir 61 ou 72%
- 100mL de lait
- 200mL de crème liquide à plus de 30 %de MG
- 1 feuille de gélatine (1 feuille = 3g)

## AU LAIT

- 160g de chocolat au lait
- 100mL de lait
- 200mL de crème liquide à plus de 30% de MG
- 1 feuille et demi de gélatine (1 feuille = 3g)

# INGREDIENTS MOUSSE CHOCOLAT

## BLANC

- 200g de chocolat blanc
- 100mL de lait
- 200mL de crème liquide à plus de 30% de MG
- 1 feuille et demi de gélatine (1 feuille = 3g)

# INSTRUCTIONS

1. Chauffer le lait.
2. Verser le lait sur le chocolat.
3. Lisser le tout avec des mouvements circulaires.
4. Ajouter la gélatine essorée préalablement réhydratée dans un bol d'eau froide.
5. Laisser refroidir.
6. Monter la crème en chantilly (!!!! la crème ne doit pas être battue trop fermement. Elle doit rester mousseuse!!!!).
7. Incorporer la chantilly au chocolat fondu délicatement.
8. Verser sur le biscuit (si montage à l'endroit).
9. Placer au congélateur 1 heure.
10. Faire la même chose avec les autres mousses.

# MONTAGE

Si montage à l'endroit:

1. Placer le biscuit au font du cercle, préalablement entouré de rhodoïd.
2. Verser la première mousse (chocolat noir->au lait->blanc).
3. Placer au congélateur 1 heure.
4. Répéter l'opération avec les autres mousses.

Si montage à l'envers:

1. Filmer le fond du cercle pour qu'il soit hermétique et placer une bande de rhodoïd à l'intérieur
2. Verser la première couche de mousse qui sera le dessus de l'entremet (chocolat blanc->au lait->noir).
3. Placer au congélateur 1 heure.
4. Répéter l'opération pour les autres mousses.
5. Pour la dernière mousse recouvrir avec le biscuit en l'enfonçant légèrement dans la mousse avant de placer au frais.

# ASTUCE

- Privilégier un montage à l'envers pour un résultat plus nette sur le dessus
- Placer le bol et le fouet au congélateur quelques minutes avant de monter la chantilly