

ENTREMETS CHOCOLAT ET FRAMBOISE

Biscuit au Chocolat

150 g d'œufs
150 g de sucre
150 g de farine Type 45
25 g de beurre
30 g de cacao en poudre 100%
160 g de crème liquide 30% de M.G.

Au batteur, monter les œufs avec le sucre. Ajouter farine, cacao en poudre et beurre fondu. Terminer par la crème montée. Couler sur une plaque 40 x 30 cm recouverte de papier sulfurisé beurré puis cuire à 180°C pendant 10 minutes dans un four préchauffé en chaleur traditionnelle. Détailler deux disques de 18 cm.

Coulis de Framboises

170 g de framboises au sirop
30 g de sucre
2 feuilles de gélatine

Réduire les framboises en purée. Bien mélanger avec le sucre. Chauffer la moitié de la purée et y ajouter la gélatine hydratée. Bien mélanger avec le restant de purée. Couler dans un cercle de 18 cm de diamètre. Surgeler.

Mousse au Chocolat

300 g de chocolat noir 64% de cacao
600 g de crème liquide 30% de M.G.

Porter 300 g de crème à ébullition et verser sur le chocolat en morceaux. Attendre une minutes et bien mélanger. Ajouter 300 g de crème montée. Utiliser aussitôt et surgeler.

Glaçage

150 g d'eau
125 g de crème liquide 30% de M.G.
180 g de sucre
60 g de cacao en poudre 100%
3 feuilles de gélatine

Porter eau + crème + sucre à 103°C. Hors du feu, ajouter le cacao en poudre. Ajouter ensuite la gélatine hydratée. Bien mélanger et chinoiser. Laisser la température baisser jusqu'à 30-35°C, en remuant de temps en temps. Napper.

Biscuit macaron au chocolat

125 g de poudre d'amandes
125 g de sucre glace
5 g de cacao en poudre 100%
45 g de blancs d'œufs
45 g de blancs d'œufs
25 g de sucre
40 g d'eau
125 g de sucre

Tamiser ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter la cacao en poudre, puis 45 g de blancs d'œufs. Bien mélanger. Porter l'eau et les 125 g de sucre à 118-120°C. Vers 80°C, monter les blancs en neige et les serrer avec les 25 g de sucre. Verser ensuite le sirop sur les blancs montés tout en mélangeant.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange refroidisse. A l'aide d'une poche à douille (1 cm de diamètre), réaliser des coques sur du papier sulfurisé. Laisser croûter 2h30. Cuisson 12 minutes à 150°C en chaleur traditionnelle, à mi-hauteur et sur plusieurs plaques. Laisser les biscuits sur la plaque chaude à la sortie du four.