

Layer cake tout chocolat de Noël



SERVI AVEC
AOC MADIRAN
MAESTRIA



20 min. de préparation,
20 min. de cuisson.



Difficulté
difficile



12 couverts

Gâteau chocolat- amande

100 g de beurre
—
5 œufs
—
165 g de sucre
—
100 g de miel d'acacia ou
toutes fleurs
—
180 g de crème liquide
—
65 g de chocolat noir 70 % de
cacao
—
165 g de farine
—
10 g de levure chimique
—
100 g de poudre d'amandes
—
25 g de cacao non sucré en
poudre

Ganache chocolat

100 g de chocolat
type Nestlé dessert
—
120 g de crème liquide entière
—
20 g de beurre doux
Buttercream meringue
suisse au chocolat
4 blancs d'œufs
—
165 g de sucre
—
225 g de beurre doux
—
1 pincée de fleur de sel
—
150 g de chocolat
—
4 cuillères à soupe
de lait entier
—
3 cuillères à soupe de
chicorée liquide Leroux
—
750 g de sucre glace

Glaçage tendre chocolat pour le drip

50 g de chocolat
—
85 g (8,5 cl) de crème
liquide entière
—
20 g de miel
—
20 g de beurre
à température ambiante
Déco
Bonbons en chocolat
de type Maltesers
—
Vermicelles en chocolat

Préparez le gâteau chocolat-amande

Préchauffez le four à 160°. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Portez la crème à frémissement et versez-la sur le chocolat cassé en morceaux. Laissez fondre quelques instants, puis mélangez et incorporez au mélange œufs-sucre. Ajoutez la farine tamisée, la levure chimique, la poudre d'amandes et le cacao. Incorporez le beurre fondu.

Divisez la pâte dans 2 moules de 18cm de diamètre, chemisés d'un disque de papier cuisson et enfournez pour 35mn. Laissez les gâteaux tiédir quelques minutes dans leurs moules avant de les démouler sur une grille (tête vers le bas pour les aplatir un peu). Laissez totalement refroidir avant de couper.

Ganache au chocolat

Faites fondre le chocolat aux micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit fondu et faites chauffer la crème en parallèle. Réalisez une émulsion en trois fois: ajouter un tiers de la crème au chocolat fondu, mélangez énergiquement à l'aide d'une maryse jusqu'à l'obtention d'un noyau lisse et brillant. Faites de même avec les deux tiers de crème restants.

Ajoutez le beurre coupé en morceau et laissez-le fondre entièrement. Laissez la ganache prendre au frais jusqu'au dressage (si vous la réalisez la veille, sortez-la 20mn avant de l'utiliser pour qu'elle soit plus facile à étaler).

Préparez la buttercream meringue suisse au chocolat:

Placez les blancs d'œufs et le sucre dans un grand bol placé au dessus d'un bain-marie. Fouettez à la main jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le mélange soit tiède-chaud en testant avec le doigt (il doit atteindre 60-70° si vous utilisez un thermomètre). Transférez la meringue dans le bol du robot pâtissier et fouettez à vitesse moyenne avec le fouet pendant 10mn jusqu'à ce que le bol du robot soit totalement froid. La meringue doit être brillante et former un pic quand on sort le fouet. Pendant ce temps-là, faites fondre le chocolat.

Réduisez alors la vitesse au minimum et toujours en fouettant, ajoutez le beurre morceau par morceau jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Si des grumeaux se forment, continuez à fouetter jusqu'à ce que la pâte devienne lisse avant d'ajouter le reste du beurre. Si la texture semble rester liquide, continuez à fouetter, le beurre finira par prendre. Incorporez le chocolat fondu à vitesse moyenne. Utilisez ce glaçage immédiatement.

Assemblez et glacez le gâteau:

Une fois les gâteaux bien refroidis, coupez chaque gâteau en 2 tranches et commencez l'assemblage du gâteau. Fixez un premier gâteau au centre d'une plaque à gâteau légèrement plus grande avec une noisette de ganache. Transférez les $\frac{2}{3}$ de la buttercream meringue suisse au chocolat dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm.

Tartinez la première tranche de ganache au chocolat jusqu'à 1cm du bord. Pochez un cordon de buttercream meringue suisse au chocolat autour puis recouvrez de buttercream avant de recouvrir de la tranche de gâteau suivante.

Superposez ainsi les gâteaux en intercalant une couche de ganache et une couche de buttercream entre chaque gâteau. Recouvrez ensuite tout le gâteau d'une fine couche de glaçage.

Placez le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 30mn.

Préparez le glacage tendre au chocolat :

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans une autre casserole, portez la crème liquide et le miel à ébullition. Réalisez une émulsion: Incorporez la crème au chocolat en 3 fois avec une maryse jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse et élastique. Ajoutez le beurre coupé en dés. Laissez le mélange tiédir jusqu'à ce qu'il atteigne 30°.

Lorsqu'il a bien tiédi, sortez le gâteau de réfrigérateur. Versez immédiatement du glaçage au centre du gâteau, lissez avec une spatule et laissez couler sur les côtés. Pour obtenir des gouttes parfaites, utilisez un biberon à sauce et formez les gouttes une par une tout autour du gâteau avant de remplir le centre du gâteau de glaçage tendre. Laissez le glaçage prendre 30mn à température ambiante (ou au frais s'il fait très chaud).

Finalisez la déco du layer cake tout chocolat:

Transférez le reste de buttercream meringue suisse chocolat dans une poche à douille munie d'une douille cannelée (ici une douille 1M de Wilton). Pochez 12 petits tourbillons de buttercream tout autour du gâteau et surmontez-les de bonbons en chocolat. Parsemez de vermicelles en chocolat.

Ce layer cake tout chocolat se conserve très bien une semaine au frais dans une boîte hermétique ou sous une cloche à gâteau.

Partagez vos
meilleurs moments

#PLAIMONT

Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com

