

Gâteau Truffle au Chocolat Classique



Biscuit Chocolat

15 g Méthode de travail

Ingrédients

Préparation pour cakes moelleux

Tegral Satin Yellow Moist Cake 1 000 g

Cacao Poudre Cacao-Trace 80 g

Œufs Entiers 350 g

Huile de Tournesol 300 g

Eau 225 g

Dans un mixeur, mélanger à la feuille tous les ingrédients pendant 7 min à vitesse moyenne. Étaler sur un tapis en silicone à 7 mm d'épaisseur. Cuire au four pendant 14 min à 180°C.

Ganache

15 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance 450 g

Glucose 50 g

Belcolade Noir Selection 65% Cacao-Trace 500 g

Mélanger la crème et le glucose, chauffer puis verser la ganache à 25 °C. Appliquer entre les disques de gâteau. Pour les truffes, pocher un peu de ganache dans un moule en silicone en forme de demi-sphère et laisser refroidir. Tremper dans le chocolat, puis rouler dans la poudre de cacao.

Chantilly au Chocolat

35 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance 500 g

Ganache 350 g

Dans le bol, mélanger au fouet puis monter la Patiscrem et la ganache à température ambiante jusqu'à obtention d'une texture ferme (bec d'oiseau).

MONTAGE

Découper 4 disques de gâteau au chocolat de 20 cm de diamètre. Pocher 120 g de ganache entre chaque disque. Terminer avec la crème montée au chocolat. Ajouter quelques truffes en décoration.