

Cœur moelleux choc-coco By Cath



Nombre
8-10 personnes



Préparation
40 minutes



Cuisson
30 minutes



MOULE de 24cm
(en forme de cœur)

Version avec le robot Companion



DESSERT

Ingrédients moelleux au chocolat :

- 125g farine
- 125g beurre
- 4 œufs (gros)
- 250g sucre
- 200g chocolat noir (dessert)
- 1/2 sachet levure chimique
- 1 pincée de sel

Garniture et glaçage :

- 33cl crème fleurette
- 80g sucre glace*
- 100g poudre de coco
- 150g chocolat blanc
- 50ml huile (neutre)
- Vermicelle en chocolat
- Perles de sucre

RÉALISATION DU MOELLEUX AU CHOCOLAT

ETAPE N°1

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.3 / 50°C / 5 mn

- Positionner le pétrin dans la cuve du robot
- Ajouter le chocolat coupé en morceaux et le beurre
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3 à 50°C pendant 5 minutes pour faire fondre le chocolat.

ETAPE N°2

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.6 / -- / 2 mn

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
- Ajouter dans la cuve les jaunes d'œufs et le sucre.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 6 pendant 2 minutes, le mélange doit être mousseux.

ETAPE N°3

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.5 / -- / 1 mn

- Mélanger soigneusement la farine avec la levure
- Ajouter le mélange farine & levure dans la cuve.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : vitesse 5 pendant 1 minute.

ETAPE N°4

Accessoires :

Mini bol

Paramètres :

Vit.12/--/20s

- Réserver la préparation dans un saladier.
 - Laver et sécher soigneusement la cuve du robot.
 - Installer le mini bol dans la cuve du Companion.
 - Ajouter la poudre de coco.
 - Verrouiller les couvercles et lancer le robot pendant 20 secondes à la vitesse 12.
- Renouveler cette opération une 2^{ème} fois si nécessaire afin d'obtenir la poudre la plus fine possible.*

ETAPE N°5

Accessoires :

Fouet Double Rotation
(ou Batteur)

Paramètres :

Vit.7/--/4mn30
SANS BOUCHON

- Oter le mini bol et réserver la poudre de coco.
 - Vérifier que la cuve soit toujours propre et sèche.
 - Positionner le fouet à double rotation dans la cuve
 - Ajouter les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel.
 - Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot : Vitesse 7 pendant 4 minutes et 30 secondes afin d'obtenir des blancs en neige très ferme.
- A défaut du fouet à rotation, vous pouvez utiliser le batteur. Augmenter la durée (5 minutes 30 environ)*

ETAPE N°6

- Incorporer petit à petit les blancs d'œufs à la préparation chocolatée et mélanger en soulevant bien la préparation afin qu'ils ne retombent pas.
 - Beurrer un moule à manquer en forme de cœur (24cm environ) et saupoudrer légèrement le fond de farine afin de faciliter le démoulage.
- Si vous utilisez un moule en silicone, il n'est pas nécessaire ni de beurrer ni de fariner le moule.*

ETAPE N°6 Suite

- Verser la préparation dans le moule.
- Cuire au four à 180°C pendant 30 minutes (la pointe du couteau doit ressortir sèche)
- Eteindre le four et laisser le gâteau reposé 5 minutes dans le four éteint.
- Sortir le moelleux du four et laisser tiédir avant de le démouler.

AVANT DE POURSUIVRE :

- Laisser refroidir complètement le moelleux au chocolat.
- Placer la cuve du Companion au frigo au minimum 30 minutes (éviter le congélateur à cause des contacteurs)
- Placer le fouet à double rotation (ou à défaut, le batteur) ainsi que la crème fleurette pendant 10 à 15 minutes au congélateur.

RÉALISATION DE LA GARNITURE AVEC LE FOUET A DOUBLE ROTATION

ETAPE N°7

Accessoires :

Fouet Double Rotation



Paramètres :

Vitesse progressive

Durée 3 à 5 mn

SANS BOUCHON

Vérifier que la cuve ainsi que le fouet à double rotation soient bien secs avant de les utiliser.

- Installer le fouet à double rotation dans la cuve.
 - Ajouter la crème fleurette.
 - Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4 sans saisir de durée.
 - Au bout de 30 secondes, augmenter la durée à 5
- Pour modifier la vitesse, sans stopper le robot, appuyer sur « Vitesse » puis sur la touche « + »*
- A 1 minute, augmenter à nouveau la vitesse à 6.
 - A 1 minute 30 secondes, augmenter la vitesse à 7
 - Installer l'entonnoir sur l'orifice du bouchon et ajouter progressivement le sucre glace en pluie.
 - A 2 minutes, la vitesse à 8
 - A partir de 2 minutes 30, surveiller la crème pour l'arrêter dès qu'elle est bien ferme.

Selon la température de la pièce, celle-ci devrait être parfaite au bout de 3mn à 3mn30 voire 4mn. Ne pas la battre plus que nécessaire sinon elle deviendrait granuleuse et finirait pas donner du beurre (oups, je viens de vous dire comment réaliser du Beurre Maison au Companion 😊)

RÉALISATION DE LA GARNITURE AVEC LE BATTEUR

ETAPE N°7

Accessoires :

BATTEUR



Paramètres :

Vitesse progressive

Durée 3 à 5 mn

SANS BOUCHON

Vérifier que la cuve ainsi que le batteur soient bien secs avant de les utiliser.

- Installer le batteur dans la cuve.
- Ajouter la crème fleurette.
- Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4 sans saisir de durée.
- Lorsque le robot affiche 30 secondes, augmenter la durée à 5

Pour modifier la vitesse, sans stopper le robot, appuyer sur « Vitesse » puis sur la touche « + »

- A 1 minute, augmenter la vitesse à 6
- A 1 minute 30 secondes, augmenter la vitesse à 7
- A 2 minutes 30, augmenter la vitesse à 8
- A 3 mn, installer l'entonnoir sur l'orifice du bouchon et ajouter progressivement le sucre glace en pluie ainsi que la vanille.
- A 3 minutes 30, augmenter la vitesse à 9.
- A partir de 4 minutes, surveiller la crème pour l'arrêter dès qu'elle est bien ferme.

Selon la crème utilisée et la température de la pièce, celle-ci devrait être parfaite au bout de 4 à 5mn. Ne pas la battre plus que nécessaire sinon elle deviendrait granuleuse et finirait pas donner du beurre (oups, je viens de vous dire comment réaliser du Beurre Maison au Companion 😊)

RÉALISATION DE LA GARNITURE (suite)

ETAPE N°8

- Incorporer délicatement la moitié de la poudre de coco dans la chantilly et réserver l'autre moitié.
- Mélanger en soulevant délicatement la chantilly à l'aide d'une maryse pour éviter qu'elle ne retombe.

Une vidéo du découpage, du garnissage, du glaçage et de la décoration du cœur moelleux choco-coco est disponible sur YouTube :

<https://youtu.be/aCHyWL7H6So>

GARNITURE - GLACAGE & DÉCORATION

ETAPE N°9

- Couper le gâteau en deux dans son épaisseur.
- Oter la partie supérieure en vous aidant de spatules à pâtisserie et la déposer sur un plat en laissant les spatules en place sous le gâteau.
- Répartir délicatement les 2/3 de la crème chantilly sur la partie restante du gâteau.
- Utiliser les spatules pour venir repositionner la partie supérieure au-dessus de la chantilly.
- Appuyer légèrement jusqu'à faire sortir la chantilly sur le pourtour du gâteau.
- Lisser les pourtours à la spatule.

ETAPE N°10

Accessoires :

PETRIN

Paramètres :

Vit.3 / 50°C / 5 mn

- Positionner le pétrin dans la cuve du robot
- Ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux et l'huile et le reste de la poudre de coco.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3 à 45°C pendant 6 minutes.

ETAPE N°11

- Poser le gâteau sur une grille, elle-même posée sur une feuille de papier sulfurisé
- Répartir le glaçage au chocolat blanc sur le gâteau
- Laisser les surplus de chocolat s'écouler quelques instants puis ôter la feuille de papier sulfurisé avec les surplus de chocolat (ceux-ci pourront être incorporés dans un autre gâteau au chocolat ou pour garnir des cookies par exemple)
- Déposer une nouvelle de papier sulfurisé propre sous le gâteau et avant que le chocolat ne fige, projeter le vermicelle en chocolat sur le pourtour du gâteau.
- Décorer la surface avec des billes de sucre et éventuellement aussi avec du vermicelle en chocolat selon la forme de votre moule (Cf. photo, j'ai rappelé le cœur en formant un nouveau cœur central en vermicelle chocolat)

- Réserver 2 heures au frigo avant de servir.



EXEMPLES DE MOULE EN FORME DE CŒUR :

Moule Oetker à charnière

<https://amzn.to/3FLRtsh>



Moule Oetker classique

<https://amzn.to/32s3BBm>



Moule Silikomart en silicone

<https://amzn.to/3AoxFKD>



Lot de 2 moules silicone 3D

<https://amzn.to/3nPXONs>



Moule Silikomart Lovely

<https://amzn.to/3qNVSqz>

