

Entremet chocolat noir & lait, glaçage miroir chocolat noir By Cath

 Cooking By Cath

J'ai réalisé cet Entremet chocolat noir & lait dans le [moule à insert Silikomart](#) afin d'avoir un joli visuel surprise lors de la découpe.

L'entremet est un dessert qui supporte parfaitement la congélation. C'est donc le dessert idéal à avoir toujours prêt au congélateur pour une invitation de dernière minute ... (cf Cooking et Conservation en fin de recette)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
2 h



Cuisson
20 min



Temps de pause
12 h

 **Catégorie :** DESSERTS

 **Nombre :** 6 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [ULTRABLADE](#)

- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#) (ou batteur)
- [MINI BOL](#)
- [moule à insert rond Silikomart](#) (ou moule Ø 24 cm)
- [Entonnoir avec filtre 200 Mesh](#)
- [Thermomètre de cuisine](#)
- [Socle à gâteau en carton](#)
- [GRILLE A PATISSERIE](#)

INGREDIENTS

Mousse chocolat au lait

- 100 g [chocolat au lait](#)
- 300 ml [crème entière liquide](#) (30% matières grasses minimum)
- 1,5 [feuilles de gélatine](#) (feuille de 2g à 200 blooms)

Mousse chocolat noir

- 100 g [chocolat noir](#) (55% cacao minimum)
- 250 ml [crème entière liquide](#) (30% matières grasses minimum)
- 1,5 [feuilles de gélatine](#) (feuille de 2g à 200 blooms)

Glaçage miroir chocolat & décor

- 120 ml [crème entière liquide](#)
- 100 g Sucre
- 15 ml [Cacao](#)
- 3 [feuilles de gélatine](#) (feuille de 2g à 200 blooms)
- 30 ml eau
- [Billes croustillantes chocolat](#) (mix couleur noir, lait et blanc)
- [Grains de café en chocolat](#)

PREPARATION

J1 - REALISATION DES MOUSSES ET MONTAGE DE L'ENTREMET

Étape 1 - Mousse chocolat au lait

1. Immerger les feuilles de gélatine pendant 10 minutes dans un récipient d'eau froide

Étape 2 - Mousse chocolat au lait

1. Verser 700 ml d'eau dans la cuve du robot
2. Y **installer le mini bol**
3. Ajouter 60 ml de crème (**1/4 CUP**) ainsi que les 100 g de chocolat coupé en morceaux.
4. Fermer les couvercles, **ôter le bouchon** et lancer le robot à 100°C, à la vitesse 3 - 8 minutes

Étape 3 - Mousse chocolat au lait

1. Ouvrir les couvercles du robot et du mini bol (**Attention à la condensation**)
2. Essuyer le couvercle du mini bol pour ôter la condensation.
3. Régler les paramètres du robot : vitesse 7 – durée 1 minute.
4. Essorer les feuilles de gélatine en les pressant entre les mains.
5. Les ajouter dans le mini bol.
6. Fermer les couvercles et lancer rapidement le programme.

Étape 4 - Mousse chocolat au lait

1. Verser la préparation dans un saladier et laisser refroidir.



2. Rincer et sécher la cuve du robot.
3. Refroidir la cuve : la mettre au frigo si vous avez de la place ou la mettre au jardin s'il fait froid ou la garnir d'un sac congélation rempli de glaçons.
4. Lorsque la préparation est refroidie, mettre le **fouet à double rotation** (ou le batteur) ainsi que le reste de la crème entière liquide au congélateur pendant 10 minutes.

Étape 5 - Mousse chocolat au lait

1. Installer le **fouet à double rotation** dans la cuve du robot (vérifier que la cuve soit bien sèche et qu'il n'y ait pas de givre sur le fouet à double

rotation)

2. Verser la crème liquide entière dans la cuve.
3. Fermer le couvercle, **ôter le bouchon** et lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
4. Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
5. Au bout d'une minute, passer à la vitesse 7.
6. A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
7. Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci est bien ferme (2 mn 30 à 3 mn30 environ, cette durée est variable en fonction de la qualité de la crème, de la température ambiante et de celle de la cuve et de la crème.)
8. Cette étape est réalisable avec le batteur mais la durée peut être un peu plus longue qu'avec le fouet à double rotation (3mn 30 à 5 minutes en moyenne). Si vous utilisez le batteur, augmenter la vitesse jusqu'à 9.

Étape 6 - Mousse chocolat au lait

1. Rebattre légèrement la préparation chocolatée.
2. Y incorporer ensuite la crème chantilly en plusieurs fois et en soulevant délicatement la préparation à l'aide d'une maryse pour éviter que celle-ci ne retombe.



3. Lorsque le mélange est homogène, garnir de mousse la partie intermédiaire du **moule à insert Silikomart**.
4. Lisser la surface à l'aide d'une spatule à pâtisserie.
5. Réserver le **moule à insert Silikomart** au frigo.

Mettre la mousse chocolat au lait inutilisée dans un récipient ou des coupes et la conserver au frigo pour une consommation ultérieure, elle peut se conserver 2 à 3 jours.

Étape 7 - Mousse au chocolat noir

1. Immerger les feuilles de gélatine pendant 10 minutes dans un récipient d'eau froide

Étape 8 - Mousse au chocolat noir

1. Verser 700 ml d'eau dans la cuve du robot
2. Y **installer le mini bol**
3. Ajouter 60 ml de crème (1/4 CUP) ainsi que les 100 g de chocolat coupé en morceaux.
4. Fermer les couvercles, **ôter le bouchon** et lancer le robot à 100°C, à la vitesse 3 - 8 minutes

Étape 9 - Mousse au chocolat noir

1. Ouvrir les couvercles du robot et du mini bol (**Attention à la condensation**)
2. Essuyer le couvercle du mini bol pour ôter la condensation.
3. Régler les paramètres du robot : vitesse 7 – durée 1 minute.
4. Essorer les feuilles de gélatine en les pressant entre les mains.
5. Les ajouter dans le mini bol.
6. Fermer les couvercles et lancer rapidement le programme.

Étape 10 - Mousse au chocolat noir

1. Verser la préparation dans un saladier et laisser refroidir.



2. Rincer et sécher la cuve du robot.
3. Refroidir la cuve : la mettre au frigo si vous avez de la place ou la mettre au jardin s'il fait froid ou la garnir d'un sac congélation rempli de glaçons ou encore d'eau très froide.
4. Lorsque la préparation est refroidie, mettre le **fouet à double rotation** (ou le batteur) ainsi que le reste de la crème entière liquide au congélateur pendant 10 minutes.

Étape 11 - Mousse au chocolat noir

1. Installer le **fouet à double rotation** dans la cuve du robot (vérifier que la cuve soit bien sèche et qu'il n'y ait pas de givre sur le fouet à double rotation)
2. Verser la crème liquide entière dans la cuve.
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
4. Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
5. Au bout d'une minute, passer à la vitesse 7.
6. A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
7. Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci est prête : elle doit être ferme mais rester souple (2 mn 30 à 3 mn30 environ, cette durée est variable en fonction de la qualité de la crème, de la température ambiante et de celle de la cuve et de la crème.)
8. Cette étape est réalisable avec le batteur mais la durée peut être un peu plus longue qu'avec le fouet à double rotation (3mn 30 à 5 minutes en moyenne). Si vous utilisez le batteur, augmenter la vitesse jusqu'à 9.

Étape 12 - Mousse au chocolat noir

1. Rebattre légèrement la préparation chocolatée pour qu'elle soit lisse.
2. Y incorporer ensuite la crème chantilly en plusieurs fois et en soulevant délicatement la préparation à l'aide d'une maryse pour éviter que celle-ci ne retombe.



3. Lorsque le mélange est homogène, répartir la mousse dans la partie centrale et la partie périphérique du **moule à insert Silikomart**.



4. Lisser la surface à l'aide d'une spatule à pâtisserie.



5. Placer le [moule à insert Silikomart](#) au congélateur pour 6 heures minimum.



J2 - RÉALISATION DU GLACAGE MIROIR

Étape 13 - Réalisation du glaçage miroir

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide pendant 10 minutes

Étape 14 - Réalisation du glaçage miroir

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot
2. Ajouter la crème, le sucre et les 30 ml d'eau.
3. Fermer le couvercle lancer le robot : vitesse 3 - 95°C – 3 mn

Étape 15 - Réalisation du glaçage miroir

1. Pendant ce temps, tamiser le cacao

Étape 16 - Réalisation du glaçage miroir

1. Saisir les paramètres du robot : vitesse 6 - 1 minute
2. Ajouter le cacao dans la cuve
3. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la cuve
4. Fermer le couvercle et appuyer rapidement sur START pour lancer le programme

Étape 17 - Réalisation du glaçage miroir

1. Filtrer le glaçage afin d'ôter toute impureté.
2. Filmer le glaçage au contact ou remuer celui-ci régulièrement pour éviter qu'il ne fige.
3. Placer dans le glaçage un [thermomètre de cuisine](#) pour surveiller la température de celui-ci.



Étape 18 - Réalisation du glaçage miroir

1. Pendant ce temps, sortir le [moule à insert Silikomart](#) du congélateur et démouler délicatement les 3 parties de l'entremet.



2. Si votre **socle à gâteau** est trop grand, le découper au diamètre extérieur de l'entremet. Si vous n'avez pas de **socle à gâteau**, vous pouvez en réaliser un avec une feuille de carton épaisse que vous entourez de papier aluminium ou de film alimentaire.



3. Disposer les 3 parties de l'entremet sur le **socle en carton**.



4. Disposer des **grains de café en chocolat** sur la partie médiane de l'entremet (la partie mousse au chocolat au lait)
5. Disposer les **billes chocolatées 3 couleurs** dans la partie centrale.



6. Remettre l'entremet au congélateur en attendant que le glaçage ait atteint la température idéale pour être appliqué, à savoir 37 degrés.
7. Préparer votre grille à pâtisserie et une plaque qui puisse être positionnée par-dessous pour récupérer l'excédent de glaçage.

Étape 19 - Réalisation du glaçage miroir

1. Lorsque le glaçage a atteint la bonne température (35 degrés étant la température idéale pour un rendu parfait, donc commencer à l'appliquer à 37°C car la température baisse vite), sortir l'entremet du congélateur.
2. Disposer l'entremet avec son socle en carton sur une grille à pâtisserie et positionner le tout au-dessus de la plaque permettant de récupérer l'excédent de glaçage.



3. Verser la glaçage sur les entremets en décrivant des cercles :

Procéder rapidement et éviter de repasser plusieurs fois au même endroit pour ne pas avoir de coulure ou de surépaisseur.

Commencer par la partie centrale en versant le glaçage au-dessus des fentes séparant chaque partie de l'entremet pour qu'il s'y infiltre et réaliser les séparations telles qu'on les voit sur la photo de l'entremet découpé.



4. Décrire ensuite des cercles sur la partie extérieure afin de recouvrir toute la surface de l'entremet.



5. Oter la grille de la plaque et récupérer l'excédent de glaçage qui s'est écoulé dans celle-ci.



6. Procéder à une 2ème couche de glaçage uniquement sur la partie extérieure, la partie centrale devant logiquement être un peu creuse et avoir donc gardé un maximum de glaçage. Procéder rapidement pendant que le glaçage est à la bonne température. Si nécessaire, vous pouvez le réchauffer quelques instants (au micro-onde par exemple mais juste quelques secondes et à puissance faible ou moyenne selon votre micro-onde car il ne faut pas que le pouvoir gélifiant des feuilles de gélatine soit inactivé par une chaleur excessive.



7. Rajouter quelques billes chocolatées sur la partie centrale pour que les couleurs ressortent.

Étape 20 - Réalisation du glaçage miroir

1. Placer les entremets au frigo au minimum 6 heures avant la dégustation et idéalement toute la nuit pour qu'il dégèle tranquillement.



2. Servir bien frais.



NOTES

Idéalement, je vous conseille donc de réaliser ce dessert au moins 3 jours avant sa dégustation :

- J1 – Réalisation des mousses.
- J2 – Réalisation du glaçage et décongélation au frigo pendant la nuit.
- J3 – Dégustation.

☆☆☆☆☆



☆☆☆☆☆

L'entremet est un dessert qui supporte parfaitement la congélation. La congélation est d'ailleurs une des étapes de sa réalisation. Vous pouvez donc réaliser ce dessert plusieurs semaines en avance et le conserver au congélateur jusqu'à la veille de sa dégustation. Le glaçage se réalise en effet la veille puis l'entremet est conservé au frigo où il dégèle tranquillement durant la nuit et vous n'avez donc rien à faire le jour J.

Avant de le déguster :

Le sortir du congélateur pour réaliser le glaçage (reprendre la recette à l'Etape 13 – Réalisation du glaçage miroir)

Puis placer l'entremet au frigo pendant 4 à 6 heures et idéalement toute une nuit pour qu'il dégèle tranquillement.

Pour une invitation imprévue, vous pouvez réaliser une décongélation accélérée en laissant l'entremet à température ambiante, selon la saison et la température de votre pièce, il sera possible de le déguster au bout de 2 à 3 heures.

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



[@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable](#)
