

Yin Yang Choco-cannelle

Préparation : 45 minutes
Froid : 4 h congélateur + 4 h réfrigérateur
Cuisson: 1h30
Matériel utilisé :
Moule Yin Yang FM 505



Ingrédients :

Pour la meringue au chocolat :

- 2 blancs d'œufs
- 140 g de sucre
- 20 g de cacao tamisé
- 1 cuillère à soupe de cannelle

Pour la mousse au chocolat au lait à la cannelle :

- 110 g de pistoles au chocolat au lait Gourmandises®
- 140 g de crème fraîche entière (14 cl)
- 1 petite cuillère à café de cannelle

Pour la mousse au chocolat noir :

- 90 g de pistoles de chocolat noir Gourmandises®
- 160 g de crème fraîche entière (40 g + 120 g)

Pour le décor :

- 80 g de pistoles au chocolat au lait Gourmandises®
- 100 g de crème fraîche liquide
- Feuilles à dorer argent

Préparation de la meringue au chocolat :

Montez les blancs en neige avec le sucre au batteur électrique pendant 6 minutes. Ajoutez le cacao en poudre tamisé et mélangez succinctement. Posez la toile Silpain sur une plaque perforée et préchauffez votre four à 100°C (th. 3-4). A l'aide d'une poche à douilles munie d'une douille unie dressez 2 rectangles : Le premier de 8 cm de large par 18 cm de long. Le second de 11 cm de large par 21 cm de long. Dressez des petites meringues tout autour. Saupoudrez de cannelle et faites cuire 1h30 à 100°C (th. 3-4).

Préparation de la mousse au chocolat au lait à la cannelle :

Faites fondre les pistoles de chocolat au lait au bain-marie. Montez la crème fraîche en crème fouettée et ajoutez la cannelle en poudre. Ajoutez 1/3 de la crème fouettée dans le chocolat au lait et mélangez rapidement au fouet. Ajoutez le restant de crème montée fouettée puis mélangez délicatement. Répartissez la mousse au chocolat au lait dans le moule. Posez dessus le fond de meringue de 18 cm (retaillez-le, si nécessaire). Réservez.

Préparation de la mousse au chocolat noir :

Faites fondre les pistoles de chocolat au bain-marie. Faites tiédir les 40 g de crème fraîche et ajoutez-la dans le chocolat fondu. Mélangez la préparation jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 25° C. Montez les 120 g de crème fraîche restants en crème fouettée et incorporez-les délicatement au mélange chocolaté afin d'obtenir une mousse. Répartissez cette mousse dans le moule sur le premier fond de la meringue de 18 cm et lissez grossièrement à l'aide d'une spatule coudée. Déposez ensuite le second fond de meringue de 21 cm. Placez au congélateur pendant 4 heures. Après ce temps de froid, démoulez et réservez au réfrigérateur 4 h minimum.

Réalisation du décor :

Réalisez une ganache en faisant fondre le chocolat avec la crème liquide. Remplissez les cavités de l'entremets. Collez les petites meringues tout autour du gâteau et ajoutez délicatement avec la pointe d'un couteau de cuisine un éclat de feuille argent.

Recette offerte par votre Conseiller(ère) :



www.youtube.com/guydemarlegp



www.facebook.com/guydemarle

www.guydemarle.com