

# Biscuit de Savoie chocolat-Ganache montée au praliné

*Pour 12 personnes (gâteau de 27cm)*

## **Pour la ganache montée :**

- 100g de chocolat au lait à 40%
- 100g de chocolat noir
- 180g de praliné
- 220g + 520g de crème liquide à 35%MG

Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter le praliné. Parallèlement porter juste à ébullition 1/3 de la crème. Réaliser une émulsion en trois fois en versant la crème chaude sur le mélange chocolat praliné en frictionnant rapidement à la maryse. Ajouter le reste de crème bien froide. Lisser l'appareil. Filmer et réserver au minimum 3 heures (ou mieux une nuit au réfrigérateur).

## **Pour le Biscuit de Savoie chocolat :**

- 255 g de sucre semoule
- 7 jaunes et 7 blancs d'œufs
- 96 g de farine
- 9 g de maïzena
- 33 g de poudre de cacao
- 35 g de grué

Préchauffer le four sur 180°C.

Blanchir les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à dissolution des grains. Monter et serrer les blancs avec les 20 g de sucre restants. Mélanger délicatement les 2 préparations à la maryse puis incorporer en pluie la farine et la maïzena préalablement tamisées.

Ajouter aux farines la poudre de cacao et le grué.

Dans un cercle à pâtisser de 27cm, garnir de 2cm avec la préparation. Enfourner 10 min à 180°. Sortir le biscuit et le démouler à chaud et le laisser refroidir sur un torchon propre.

Recommencer la même opération 3 fois pour faire les 3 étages.

Lorsque les biscuits sont dorés les démouler à chaud sur une grille.

## **Pour le montage :**

Monter la ganache comme une crème chantilly onctueuse.

Alterner une couche de biscuit puis une couche de ganache montée en terminant par du biscuit.

Enrober le gâteau de ganache montée en lissant bien.

Décorer selon votre goût.