



## LA RECETTE DE L'ATELIER Cake Design

# Chocodoux

### *Pour un chocodoux*

#### *Pour le chocolat doux*

90 g de poudre de noisette  
75 g de cassonade  
20 g de sucre glace  
1 œuf  
20 g de jaune d'œuf  
40 g de farine  
5 g de levure  
50 g de chocolat noir  
25 g de chocolat lait  
70 g de beurre  
90 g de blancs d'œufs  
15 g de cassonade

#### *Pour la ganache au chocolat*

500 g de crème liquide  
400 g de chocolat au lait

#### *Pour le glaçage*

60 g de sucre  
60 g d'eau  
102 g de lait concentré non sucré  
150 g de glucose  
125 g de chocolat noir  
125 g de pâte à glacer noir

#### *Pour la ganache montée (à faire la veille)*

Faire chauffer la crème dans une casserole. Peser le chocolat au lait dans un grand bol. Une fois que la crème bout, la verser en 3 fois sur le chocolat au lait, en faisant attention de bien mélanger entre chaque ajout. Filmer la ganache au contact et la laisser refroidir toute une nuit.

#### *Pour le chocolat doux*

Torréfier la poudre de noisette 10 minutes à 150°.  
Faire fondre les chocolats avec le beurre et laisser refroidir.  
Dans un bol, mélanger à la spatule la poudre de noisette, la cassonade, le sucre glace. Ajoutez les œufs entiers et les jaunes d'œufs en plusieurs fois.  
Tout en mélangeant, ajoutez le chocolat fondu petit à petit.

Montez les blancs en neige avec le reste de cassonade et les ajoutez délicatement.

Versez la pâte dans 3 cercles graissés ou avec du papier sulfurisé autour. Il faut remplir les cercles à une petite moitié.  
Cuire à 160°C pendant environ 20 minutes. La lame du couteau doit ressortir sèche.

#### *Pour le glaçage*

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et le lait concentré. Une fois que ce mélange bout, versez-le sur le chocolat et la pâte à glacer mis ensemble dans un grand bol. Mélanger jusqu'à ce que tout soit bien fondu et brillant.





### *Pour le montage*

Après avoir passé une nuit au frais, montez la ganache au chocolat au fouet afin d'obtenir une texture similaire à de la chantilly.

Sur un premier cercle de chocolat doux, venez disposer une belle quantité de ganache que vous répartirez bien partout.

Posez le deuxième rond de chocolat doux et répétez l'opération. Posez le troisième cercle mais ne disposez pas de ganache dessus.

Appuyez légèrement sur votre gâteau afin de le « stabiliser ». De la ganache va ressortir sur les côtés, c'est normal.

A l'aide d'une palette, lissez le tour de votre gâteau avec la ganache qui ressort et vous pouvez également en rajouter afin de lisser tout le tour de votre gâteau de façon homogène.

Une fois que votre glaçage est prêt, en verser un peu sur le dessus, lisser légèrement avec une palette. Versez quelques gouttes de glaçage sur les bords de votre gâteau afin que certaines coulent sur les côtés.

Passez votre gâteau quelques instants au frais.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, venez pocher de jolies rosaces de ganache montée sur les bords du gâteau.

Vous pouvez ensuite poser des maltesers ou Kit Kat balls sur chaque rosace.

