

TRIANGLE AUX DEUX CHOCOLATS

Entremets à base de biscuit au chocolat, garni de crème Chantilly et de ganache aux deux chocolats.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DU BISCUIT AU CHOCOLAT		
- œuf (jaune)	kg	0,080
- œuf (blanc)	kg	0,120
- cacao	kg	0,020
- farine	kg	0,110
- sucre	kg	0,125
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME CHANTILLY COLLÉE		
- crème	l	0,5
- gélatine (feuilles) 180 Bloom	kg	0,004
- sucre	kg	0,050
- vanille (extrait liquide)		PM
ÉLÉMENTS DE LA GANACHE AU CHOCOLAT		
- crème	l	0,16
- chocolat couverture lait	kg	0,100
- chocolat noir	kg	0,100
- rhum et whisky		PM
ÉLÉMENTS DU GLAÇAGE		
- crème	l	0,16
- cacao	kg	0,080
- eau	l	0,035
- gélatine (feuilles) 180 Bloom	kg	0,010
- sucre	kg	0,240
ÉLÉMENTS DU PUNCH		
- eau	l	0,15
- sucre	kg	0,150
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 2 H 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DU BISCUIT AU CHOCOLAT : 20 À 30 MIN		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Plaque à pâtisserie
- Batteur mélangeur
- Tamis
- Chinois étamine
- Fouet
- Pochon
- Pinceau



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer le biscuit au chocolat (voir p. 360)

3. Préparer la crème Chantilly collée (voir p. 424)

Mélanger la crème bien froide, le sucre, la vanille et les feuilles de gélatine préalablement trempées et fondues.

Monter la crème Chantilly.

Serrer.

4. Réaliser la ganache chocolat départ à froid (voir p. 436)

Faire bouillir la crème et l'ajouter sur le chocolat.

Travailler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

5. Monter le biscuit

Détailler le biscuit en tranches.

Monter l'entremets dans un triangle.

Puncher individuellement les différentes tranches de biscuit.

Alterner tranches de biscuit punché, crème Chantilly collée et ganache.

Stocker au froid pour que les préparations prennent.

6. Préparer le glaçage chocolat brillant (voir p. 446)

Mettre la gélatine à tremper.

Faire chauffer la crème et l'eau.

Ajouter le sucre et le cacao.

Travailler sur le feu jusqu'à ce que l'appareil devienne très lisse et sans grumeaux (monter la préparation aux alentours de 80 °C).

Ajouter la gélatine et descendre la température du glaçage brillant à 30 °C.

Le passer au chinois.

7. Terminer le triangle aux deux chocolats et dresser

Masquer avec le glaçage brillant.

