

CHOCODAY

Pour 8 personnes

Pour un gâteau d'environ 22/25 cm de diamètre

10 œufs à température ambiante

60g de sucre glace

95g de beurre

50g de farine

50g de cacao

160g de pâte d'amande

362g de chocolat

500g de crème

40g de rhum

120g d'eau

Rhodoïd de 5 ou 7 cm de hauteur

L'AVANT VEILLE /

LE BISCUIT

Préchauffez le four à 180° si traditionnel ou 160 si chaleur tournante

Faire fondre 50g de beurre et réserver

Tamisez 50g de farine et 50g de cacao et réserver

Séparez blancs et jaunes de 5 œufs

Dans un mixeur, mélanger 50g de sucre glace et 160g de pâte d'amande

Ajoutez les 5 jaunes, mélangez et ajoutez 1 œuf entier puis mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Versez dans un bol assez grand

Montez les 5 blancs en neige très ferme, ajoutez en 3 fois 60g de sucre semoule aux blancs

Ajoutez 1/3 des blancs, au fouet, au mélange de pâte d'amande, cela va permettre de le détendre

Puis ajoutez la farine et le cacao tamisés précédemment délicatement en mélangeant à la Maryse

Ajoutez tout aussi délicatement le reste des blancs puis le beurre fondu refroidi

Déposez votre cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'aluminium

Et remontez l'aluminium autour du cercle pour qu'il soit bien hermétique

Cuire 35 minutes en surveillant, comme un cake, la pointe des couteaux soit ressortir sèche

Sortez du four, sur une grille, enlevez l'alu, le cercle et avec un couteau scie, enlevez la fine couche grillé sur le dessus puis laissez refroidir tranquillement

Découpez ensuite 2 ou 3 cercles selon l'épaisseur de votre biscuit, j'en ai fait 2 pour ma part

LE SIROP

Porte à ébullition l'eau et le sucre pour faire fondre le sucre

Laissez refroidir

Ajoutez le rhum

Réservez

LA VEILLE /

MOUSSE SABAYON CHOCOLAT

Ne commencez cette mousse uniquement quand le biscuit et le sirop sont froids
Fondre 162 g de chocolat coupé en morceau (sauf si comme moi vous avez des pistoles) au microonde par tranche de 30 secondes car le chocolat doit finir de fondre grâce à un mélange à la Maryse, cela lui évitera d'être chaud
Montez 250g de crème liquide très froide en crème fouettée bien ferme
Versez dans une mini casserole 20 g d'eau, puis 70 g de sucre et porter à ébullition et à la température de 118°
Pendant ce temps, fouettez 60g de jaune d'œuf à vitesse rapide
Versez ensuite le sucre chaud dessus en continuant de battre lentement
Remettre la vitesse maximum et blanchir le mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse
Versez doucement le chocolat et mélangez
Versez enfin le mélange sur la crème fouettée et mélangez délicatement à la Maryse
Réservez au congélateur 15 minutes

LE MONTAGE

Déposez sur un support un 1^{er} disque de biscuits, imbibée le de sirop
Encerclée le disque d'un rhodoïd et remettre votre cercle autour
Versez la moitié de la mousse pour ma part (mais si vous avez fait 3 disques, 1/3 de mousse) et l'étalez uniformément
Déposez le 2^{ème} disque de biscuits, appuyer doucement, imbiber le de sirop
Ajoutez le reste de mousse pour moi et bien l'étaler à la spatule pour lisser la surface
Mettre votre chocoday au congélateur 1 nuit

LE JOUR J

LA GANACHE / GLACAGE

Hachez 200g de chocolat noir à 70%
Portez 205g de crème à ébullition et la verser en 2* sur le chocolat tout en mélangeant à la maryse
Ajoutez ensuite 45g de beurre mou et mélanger à nouveau
Laissez le glaçage redescendre à 30° environ

SORTIR LE GATEAU DU CONGEL

Le déposer sur une grille elle-même sur un plat pour récupérer le glaçage en trop
Décerclez le gâteau et enlever le rhodoïd
Versez la ganache sur le dessus et les côté
Lisser rapidement car le glaçage va vite figer au contact du froid

RESERVER AU FRAIS JUSQU'AU SERVICE

Pour la déco, j'ai choisie de faire une bande de zig zag en chocolat blanc et d'ajouter quelques amarettis autour et dessus façon macaron, en me servant du reste de ganache en sus puis j'ai disposez quelques paillette de sucre doré.

LA TABLE DES PLAISIRS