

# **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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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**