

GATEAU CHOCOLAT FRAMBOISE



Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 250g Farine (Genoise)
- 250g Sucre (Genoise)
- 250g Crème entière (Genoise)
- 8g Levure chimique (Genoise)
- 3 Oeufs (Genoise)
- 250g Framboises décongelées ou fraîches (Ganache)
- 225g Philadelphia® (Ganache)
- 150g Chocolat blanc (Ganache)
- 100g Crème entière (Ganache)
- 100g Fruits rouge déco
- 200g Chocolat noir (Glaçage)
- 160g Lait demi écrémé (Glaçage)
- 300g Chocolat au lait (mousse)
- 260g Crème entière (mousse)

Préparation:

- Génoise chocolat: Insérer le FOUET ,mettre le 3 oeufs et 250g de sucre dans le bol battre 8 minutes / vitesse 4.
- Retirer le fouet - Mélanger la farine le cacao avec la levure puis ajouter au bol mélanger 1 minute/vitesse 4 Verser le contenu dans un grand saladier
- Nettoyer le bol
- Placer 250g crème entière bien froide et la monter en crème fouettée avec le fouet 2 à 3 minutes / vitesse 3 Attention surveiller pas que cela devienne du beurre
- Préchauffer le four à 180°: Puis mélanger avec une spatule la crème fouettée au mélange délicatement.
- Moule 20 cm de diamètre placer tout au tour du moule du papier de cuisson de sorte que les parois de votre moule soit plus haut.
- Verser dans un moule la pâte puis enfourner 10 minutes à 180° puis à 160° pendant 40 minutes
- Laisser refroidir la génoise et pendant ce temps préparer la ganache framboise: Crème framboise: Mettre 75g de beurre mou dans le bol avec le fouet mélanger 10 sec/vitesse 3

- Ajouter 225g de Philadelphia® mélanger 5 sec/ vitesse 3.
- Ajouter 150g chocolat blanc fondu mélanger 10 sec / vitesse 3.5
- Ajouter 250g de framboises congelées mélanger 5 sec/vitesse 3
- Une fois la génoise totalement refroidie la couper en trois dans la longueur de la génoise. Attention à couper droit sinon votre gâteau va pencher.
- Garnir le gâteau en laissant 1cm tout au tour du bord
- Ganache au chocolat pour le contour de gâteau: Faire chauffer dans une casserole 260g de crème entière. Puis verser sur le 300g de chocolat au lait en morceaux dans un bol mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Recouvrir d'un film transparent puis placer au congélateur pendant 1h30
- Ensuite à l'aide d'un batteur électrique la monter en chantilly.
- Sauce chocolat: Mettre le chocolat dans le bol et râper grossièrement 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le lait et faire fondre 3 min/80°C/vitesse 1.
- Monter le gâteau: Une fois la mousse au chocolat terminer garnir le tour de gâteau à l'aide d'une spatule à lisser.
- Recouvrir le haut du gâteau avec la mousse et aplatir avec la spatule.
- Placer 20 minutes au frigo pour que la mousse durcisse
- Faire couler la sauce chocolat sur le gâteau puis délicatement faire couler de la sauce sur le bord du gâteau.
- Placer les fruits au dessus du gâteau.
- Puis placer au frais jusqu'à la dégustation