LACUISINEDEVERO.CH

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 longue 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 gateau: 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 gateau: Une fois la mousse au chocolat terminer garnir le tour de gateau à l'aide d'une spatule à lisser.

Recouvrir le haut du gateau 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 gateau puis délicatement faire couler de la sauce sur le bord du gateau.

Placer les fruits au dessus du gateau.

Puis placer au frais jusqu'à la dégustation