

GALETTE CHOCOLAT à VAPEUR



Temps de préparation: 8mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 2 feuilles Gélatine (Ganache)
- 75g Crème liquide 35% (Ganache)
- 130g Chocolat au lait (Ganache)
- 50g Sucre (Ganache)
- 4 Oeufs (Biscuit)
- 1 pincée Sel (Biscuit)
- 90g Chocolat noir (Biscuit)
- 40g Chocolat au lait (Biscuit)
- 20g Beurre (Biscuit)
- 500g Eau

Préparation:

- Ganache: Mettre les feuilles de gélatine dans un récipient à tremper dans de l'eau froide.

- Mettre la crème liquide, le chocolat au lait et le sucre dans le bol, puis cuire 4min/70°/vitesse 2.

- Ajouter la gélatine soigneusement égouttée et mélanger 5sec/vitesse 4.

- Transvaser dans un récipient et laisser reposer au frais pendant 2heures.

- Biscuit:

Tapisser le plateau vapeur de papier cuisson et couper ce qui dépasse à l'aide d'une paire de ciseaux. Insérer le plateau préparé dans le Varoma et réserver.

- Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Réserver les jaunes.

- Mettre les blancs et le sel dans le bol. Insérer le fouet. Monter en neige 3min/vitesse 3.5. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Nettoyer le bol:

Mettre le chocolat noir et le chocolat au lait dans le bol, puis râper 15 sec/ vitesse 7.

Mélanger le chocolat dans le fond du bol à l'aide d'une spatule.

- Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger 20 sec/ vitesse 5. Incorporer délicatement en deux fois aux blancs en neige.

Transvaser la préparation sur le plateau vapeur préparé et réserver.

- Nettoyer le bol: Mettre l'eau dans le bol, mettre en place l'ensemble Varoma et cuire à la vapeur 20 min/ Varoma/ Vitesse 1. En fin de cuisson, laisser refroidir complètement.

- Finition:

Couper le gâteau froid à l'aide d'un emporte-pièce. Saupoudrer de cacao

A l'aide de deux c.c faire des quenelles de ganache et en disposer une sur chacun des biscuits. Garnir de copeaux de chocolat.