

*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Gâteau tout chocolat**



**2h**      **1h**      **40 min**      **20 min**      **800**

TEMPS TOTAL    PRÉPARATION    CUISSON    REPOS    CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du gâteau

- 1 Verser l'huile dans le bol du batteur, ajouter le sucre. Insérer la feuille sur le robot et mélanger à vitesse moyenne.
- 2 Verser le cacao dans le saladier de farine. Ajouter le bicarbonate et le sel. Mélanger.
- 3 Arrêter le batteur et verser les oeufs. Remettre le batteur en marche.
- 4 Verser le café dans le saladier de lait fermenté.
- 5 Augmenter la vitesse du robot puis l'arrêter. Verser en alternance le mélange sec et le mélange liquide, en procédant en plusieurs fois. Arrêter le batteur entre chaque ajout.
- 6 Terminer avec le mélange farine-cacao. Battre une dernière fois.
- 7 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6).
- 8 Tracer sur du papier sulfurisé les marques du fond des moules. Puis découper les ronds obtenus.
- 9 Tremper un pinceau dans un ramequin contenant du beurre fondu, tartiner les bords et le fond des moules.
- 10 Disposer les ronds de papier sulfurisé au fond des

Ingrédients  
pour **16** personnes

#### Ingrédients pour le gâteau au chocolat

500 g **Farine**  
 425 g **Huile de colza**  
 370 g **Sucre semoule**  
 340 g **Lait ribot**  
 340 ml **Expresso**  
 150 g **Oeuf(s) entier(s)**  
 60 g **Cacao en poudre**  
 10 g **Bicarbonate de soude**  
 5 g **Sel**

#### Ingrédients pour la crème au beurre

250 g **Sucre semoule**  
 215 g **Beurre**  
 125 g **Blanc(s) d'oeuf**  
 90 g **Eau**  
 10 g **Cacao en poudre**

#### Ingrédients pour la crème mascarpone

500 g **Mascarpone**

moules. Puis verser la pâte dans les moules, jusqu'à un tiers de leur hauteur.

- 11 Mettre au four pendant 35 à 40 minutes.
- 12 Le gâteau doit cuire dans trois moules distincts, cela permet une cuisson plus rapide.

## Étape 2

### Réalisation de la crème au beurre

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre sur feu vif et ajouter un thermomètre à sucre pour surveiller la température. Le sirop doit monter à 117 °C. Fouetter.
- 2 Verser les blancs d'œufs dans le bol du batteur.
- 3 Ne commencer à battre les blancs que lorsque le sirop aura atteint 110 °C.
- 4 Pour capter une température juste, coincer le thermomètre dans le fouet, ce qui permet d'éviter qu'il ne touche le fond de la casserole.
- 5 Quand le sirop atteint 107-110 °C, baisser le feu sous la casserole et commencer à battre les blancs.
- 6 Pour réussir la crème au beurre, il faut verser le sirop dans les blancs alors qu'ils commencent seulement à mousser. Si le sirop n'est pas prêt, pour éviter que les blancs ne montent trop, baisser la vitesse du batteur le temps que le sirop monte en température.
- 7 Quand le sirop atteint 117 °C, baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur les blancs en filet. Puis augmenter la puissance.
- 8 Quand les blancs ont bien monté et sont devenus épais et bien blancs, ajouter le beurre en dés. Continuer à battre jusqu'à ce que la crème prenne.
- 9 Si la crème au beurre a du mal à prendre, ajouter alors quelques dés de beurre et continuer à battre.
- 10 Il est possible que la crème tranche à un moment. Il suffit alors de continuer à la mélanger au batteur pour qu'elle reprenne sa consistance.
- 11 Quand la texture de la crème est bien lisse, arrêter le batteur.

## Étape 3

### Préparation de la crème mascarpone

- 1 Verser la crème liquide et le mascarpone, tous deux bien froids, dans le bol du batteur. Ajouter le sucre glace.
- 2 Fouetter à grande vitesse le mélange crème et mascarpone.
- 3 Pour réaliser le sirop à la vanille, mettre une casserole sur feu moyen.
- 4 Verser l'eau, puis le sucre et la vanille. Mélanger et amener à ébullition.
- 5 Équeuter les fraises. Les couper en morceaux. En réserver deux pour la décoration, découpées en deux.
- 6 Quand le sirop est à ébullition, baisser le feu et laisser épaissir pendant une minute sur le feu tout en

500 g **Crème liquide (fleurette)**  
75 g **Sucre glace**  
10 c. à soupe **Cacao en poudre**  
40 g **Chocolat au lait**

### Ingrédients pour le coulant chocolat et le décor

300 g **Chocolat noir**  
75 g **Beurre de cacao**  
100 g **Fraise**  
40 g **Chocolat au lait**

### Ingrédients pour le sirop vanille

125 g **Sucre semoule**  
125 g **Eau**  
1 **Extrait de vanille**

mélangeant. Puis le réserver dans un bol.

- 7 Fouetter a crème à petite vitesse et bien la surveiller. Celle-ci ne doit pas trancher.
- 8 Quand la crème est bien montée, stopper le batteur et la réserver.
- 9 Ajouter le cacao en poudre dans la crème mascarpone. Bien mélanger à la maryse pour garder sa texture onctueuse.

#### Étape 4

##### Montage du gâteau

- 1 Après avoir sorti les gâteaux du four, les démouler et retirer le papier sulfurisé.
- 2 A l'aide d'une lyre à génoise, ou à défaut d'un grand couteau à scie, découper le haut des gâteaux, c'est-à-dire la partie bombée.
- 3 Le gâteau en excédent peut servir à réaliser des cake pops.
- 4 Poser un socle de la taille du gâteau sur un plateau tournant. Poser dessus un premier gâteau.
- 5 A l'aide d'un pinceau, l'imbiber de sirop à la vanille.
- 6 Disposer la crème au mascarpone au cacao au centre, l'étaler à l'aide d'une spatule.
- 7 A l'aide d'un couteau d'office, concasser le chocolat au lait. Disposer les copeaux sur le mascarpone au cacao.
- 8 Puis poser dessus le deuxième gâteau. Continuer en imbibant cette génoise de sirop à la vanille, puis en la recouvrant de mascarpone et de copeaux de chocolat.
- 9 Terminer en disposant le dernier gâteau, retourné, pour que la surface soit plus lisse.
- 10 Prendre la crème au beurre, la mélanger au cacao. Garder un peu de crème au beurre nature pour le décor.
- 11 En disposer sur le dessus du gâteau, puis l'étaler à l'aide d'une spatule, sur le dessus puis sur les bords, tout en se servant du plateau tournant.
- 12 Veiller à ne pas trop mettre de crème au beurre, cela pourrait devenir écoeurant.
- 13 Lisser les bords du gâteau avec le coupe pâte. Lisser la surface avec la spatule plate. Nettoyer le socle.
- 14 Laisser reposer le gâteau pendant 20 minutes au congélateur.
- 15 Pour le coulant au chocolat, mettre dans un saladier le chocolat noir et le beurre de cacao. Faire fondre au micro-ondes. Fouetter.
- 16 Le beurre de cacao se trouve dans les commerces spécialisés.
- 17 Concasser à nouveau du chocolat au lait pour le décor.

#### Étape 5

##### Dressage

- 1 Sortir le gâteau du congélateur.  
Verser dessus et au centre le chocolat fondu. Puis

- 2 procéder rapidement : s'aider du plateau tournant et d'une spatule et faire couler le chocolat sur les bords. Il va alors figer instantanément.
- 3 Découper des carrés de chocolat au lait. En disposer autour du gâteau, sur le socle.
- 4 Mettre la crème au beurre nature restante dans une poche munie d'une douille cannelée. En disposer sur le gâteau.
- 5 Intercaler des demi fraises. Parsemer la crème au beurre de chocolat concassé, puis le centre du gâteau. Disposer les dernière fraises autour.