

MARQUISE au CHOCOLAT

Recette Michel 25 Mai 2013

Pour deux gâteaux

- préparation sans farine composée de

FOND de ROCHER

- . 125 gr de chocolat au lait
- . 80 gr de crêpe dentelle émietée
- . 125 gr de praliné

BISCUIT au CHOCOLAT

- . 6 œufs
- . 70 gr de cacao en poudre non sucré
- . 180 gr de sucre en poudre

CREME

- . 4 jaunes d'œuf
- . 80 gr de sucre en poudre
- . 300 gr de chocolat noir (à 66% de cacao)
- . 600 gr de crème légère entière

SIROP

- . 80 gr de sucre
- . 150 gr d'eau
- . un peu d'alcool (cointreau ou ...)

SIROP d'ACCOMPAGNEMENT

- 1 boîte d'abricots
- Autant de pulpe d'orange

PREPARATION du fond de rocher

- . faire fondre le chocolat au bain-marie
- . y mélanger la crêpe émietée puis
Ajouter le praliné
- . Etaler sur une feuille cuisson dans les cercles aux dimensions prévues pour les gâteaux

BISCUIT au CHOCOLAT

- . fouettez 6 blancs d'œuf – ajoutez le sucre vers la fin
- . incorporez les jaunes en remuant de quelques coups de fouet seulement
- . ajoutez le cacao filtré – toujours en mélangeant doucement
- . Dans les cercles (2 par gâteaux) posés sur la plaque de cuisson
- . À l'aide de la poche à douille garnir les fonds en spirale
- . Cuire à 180° environ 10 minutes
- . Lorsqu'ils seront froids les badigeonner de sirop
(Variante : mélanger les jaunes avec la moitié du sucre
(y ajouter les blancs fouettés avec l'autre moitié du sucre
(puis mélanger le tout)

CREME

- . préparer le sabayon : mélanger les 4 jaunes avec le sucre
- . ajouter un peu d'eau
- . prévoir 3 feuilles de gélatine trempées, égouttées pour une
Réalisation immédiate-inutiles si faite la veille
- . chauffer au bain marie pour pocher les jaunes
- . incorporer le chocolat fondu tiède
- . Fouettez la crème que vous ajoutez progressivement

MONTAGE de la MARQUISE

- . Déposer les cercles sur un papier sulfurisé
- . Les garnir de fond de rocher
- . Déposer un biscuit au chocolat imbibé de sirop
- . Étaler une couche de crème – un second biscuit
- . Une nouvelle couche de crème et LAISSER REFROIDIR

. SIROP d'ACCOMPAGNEMENT

- . mouliner les abricots avec l'équivalent de pulpe d'orange

DECORATION

- . réaliser des bandes décoratives en étalant du chocolat fondu sur
le papier sulfurisé que vous aurez découpé en rectangle
sur une hauteur d'environ 5 cm sur la largeur du rouleau
- . démouler le gâteau à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude
- TERMINEZ en copiant sur l'œuvre de Michel (voir photos)
- Avec des pralines roses émiettées, des rondelles d'orange,
Des Kiwis, des fraises, des fleurs séchées : soucis, bleuets, feuilles de menthe
- .