

Les trois montagnes de chocolat de la Binquenais

Durée totale : 3 h temps de préparation : 1h50 temps de cuisson : 25min temps de repos : 45 min

Ingrédients et quantités

Remarques



- 400 grammes de chocolat
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- 140 grammes de beurre.
- 150 grammes de farine
- 150 grammes de sucre
- 100 grammes de spéculoos
- 100 grammes de sucre glace
- ½ sachet de levure
-
-

Séparez le chocolat en 3 parties :
Chocolat 100g=
Chocolat A
Chocolat 200g=
Chocolat B
Chocolat 100 grammes=
Chocolat C
Beurre 40g= beurre A
Beurre 100g= beurre B
Lait 20 cl= lait A
Lait 5 cl= lait B

Matériels



- 2 Saladiers
- 1 fouet
- 1 Batteur électrique
- 2 Bols
- 1 Mixeur
- des spatules
- 1 Casserole
-
-
-
-
-



Vocabulaire, budget & petites histoires



La ganache à l'intérieur du gâteau a été faite dans l'émission « Le Meilleur Pâtissier » par un candidat j'ai trouvé ça original, j'ai testé et j'ai aimé, le reste est de ma propre composition.

Les ingrédients du gâteau coûtent entre 15 et 20€.

Technique



- 1- Beurrez le moule
- 2- Hachez dans un mixeur les spéculoos en petits grains
- 2 bis- Faire fondre le beurre A et incorporez le tout : le fond de spéculoos
- 3- Mettre le fond de spéculoos dans le moule et laissez au réfrigérateur 1heure30
- 4- Faire une Ganache : -réchauffez le chocolat A au micro-ondes pendant 30 sec.

- chauffez la crème liquide dans une casserole
- incorporez en 3 fois la crème liquide au chocolat
- laissez au réfrigérateur pendant 10 min.

5-Faire un appareil à gâteau : - Dans un saladier, versez la farine, le sucre, la levure.

- Au bain Marie faire fondre le lait A avec le chocolat B
- Séparez les jaunes d'œufs et les blancs, les blancs dans un autre

saladier

- Mélangez l'appareil à gâteau avec la farine le sucre la levure et les

jaunes d'œufs

- Faire monter les blancs en neige et incorporez délicatement à la pâte.

6-Sortez le moule et versez la ganache puis l'appareil à gâteau, faire cuire au four pendant 15 à 30 min selon le four.

7- Quand le gâteau est cuit attendez qu'il refroidisse,

faire le nappage : - tous au bain Marie:-Mettre en petits morceaux le beurre B et le mettre dans le saladier

- Tamisez le sucre glace et le mettre dans le saladier
- Mettre le chocolat C dans le saladier
- pendant la création du nappage dans le saladier incorporez le lait et

mélangez : le nappage est fait

- mettre le nappage sur le gâteau. Attendre 20 min et Dégustez !

source : illustrations , site : 123.rf.