

Toochocho (Cyril Lignac)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 130g de crème liquide
- 110g de chocolat noir à 67% (j'ai utilisé du Caraïbes de Valrhona)
- 35g de beurre doux
- 105g de poudre d'amandes
- 30g de cacao en poudre
- 5g de farine T55
- 190g de sucre semoule
- 170g de blancs d'œufs (5 à 6 œufs)
- 20g de gruë de cacao
- 200g de chocolat noir à 61% (J'ai mélangé 150g de Caraïbes et 50g de Bahibé de Valrhona)

Préparation

1. En feuilletant le livre La Pâtisserie de Cyril Lignac, je suis tombée sur ces petits gâteaux individuels, avec du chocolat travaillé sous toutes ses formes : biscuit au cacao, ganache crémeuse au chocolat, plaque craquante de chocolat et gruë de cacao.
2. Résultat, un petit biscuit qui rappelle légèrement le macaron, avec un jeu de texture plus intéressant grâce à la fine plaque de chocolat craquante.
3. Dans le livre il est indiqué de faire la ganache la veille et de la réchauffer légèrement pour la rendre crémeuse avant le pochage le lendemain, moi je l'ai faite le jour même et je l'ai sortie du réfrigérateur dès qu'elle avait la bonne texture pour garnir les biscuits.
4. De cette façon j'ai fait la ganache qui était au frais pendant que je faisais les biscuits, et pendant que les biscuits cuisaient j'ai fait les petites plaques en chocolat.
5. De cette façon, une fois les biscuits refroidis et les plaques en chocolat prêtes, j'ai pu passer immédiatement au montage (et à la dégustation ;-).
6. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la en plusieurs fois sur le chocolat en remuant bien avec une maryse pour créer une émulsion.
7. Quand la ganache est lisse et brillante, ajoutez le beurre en petits morceaux et remuez encore jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (si besoin, passez un coup de mixeur plongeant).
8. Filmez la ganache au contact et mettez-la au frais.
9. Mixez de sucre, le cacao, la farine et la poudre d'amandes.
10. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre restant ().
11. Mélangez vigoureusement les poudres avec un peu de blancs montés, puis incorporez le reste délicatement.
12. Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez 12 à 14 cercles de 6,5cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (en les espaçant, ils vont gonfler à la cuisson).
13. Saupoudrez-les de sucre glace, puis parsemez la moitié des biscuits avec du gruë de cacao.
14. Enfourez dans le four préchauffé à 175°C pendant 15 minutes, puis laissez totalement refroidir avant de les décoller du papier.
15. Faites fondre le chocolat au bain-marie sans dépasser les 35°C.
16. Etalez-le sur du papier guitare sur 1mm d'épaisseur, ou à défaut comme moi sur du papier sulfurisé.
17. Laissez cristalliser, puis découpez des carrés de 7cm de côté.
18. Montage : Sur les biscuits sans gruë, pochez la ganache crémeuse.

19. Déposez un carré de chocolat, puis à nouveau une pointe de ganache pour pouvoir coller le deuxième biscuit (avec gruë) dessus.

20. Et voilà, c'est prêt, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com