



LE GUAYAQUIL GÂTEAU FORT EN CHOCOLAT DE JP HEVIN



### Pour 3 gâteaux de 6/8 personnes

**Le biscuit extra amer** : 250g de pâte d'amande 50%, 30g de sucre semoule, 125g d'œufs entiers, 20g de jaune d'œuf, 130g de blancs d'œufs, 135g de sucre glace, 120g de beurre fondu, 120g de cacao amer Valrhona.

Préchauffer le four à 250°. Assouplir quelques secondes la pâte d'amande au micro-ondes. Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le sucre semoule et la pâte d'amande, ajouter petit à petit et dans l'ordre : la moitié des œufs entiers, les 20g de jaune d'œuf, puis le reste des œufs. Fouetter 10 bonnes minutes, le mélange doit être mousseux. Pendant ce temps monter régulièrement et à vitesse moyenne les blancs d'œufs en ajoutant le sucre glace en trois fois. Ajouter à l'appareil pâte d'amande œufs le beurre fondu tiède, le mélanger à la maryse puis faire de même avec le cacao en poudre. Incorporer ensuite les blancs d'œufs délicatement. Diviser l'appareil en trois portions égales et à l'aide d'une spatule coudée les étaler délicatement sur 3 flexipats de 20x30 cm. Enfourner 4 à 5 minutes, démouler les biscuits en le retournant sur des feuilles de papier siliconé, les laisser refroidir.

**Le sirop** : 200g d'eau, 100g de sucre semoule, 1/2 gousse de vanille grattée. Porter à ébullition eau sucre et vanille. Retirer du feu au 1er bouillon, laisser tiédir.

**La mousse au chocolat noir** : 300g d'Araguani Valrhona ou à défaut d'un chocolat à 72%, 350g de Domori Sur del Lago 100%, 100g de beurre, 610g de blancs d'œufs, 200g de sucre semoule. Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre hors du feu, lisser le mélange. Monter régulièrement les blancs d'œufs au bec d'oiseau à vitesse moyenne en ajoutant le sucre petit à petit. Les incorporer délicatement à la maryse au mélange chocolat beurre.

**Le dressage** : sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur un tapis silpat poser un cadre de 20x30 et de 5cm de hauteur. Poser au fond une couche de biscuit, l'imbiber au pinceau avec la moitié du sirop tiède. Recouvrir avec 1/3 de la mousse au chocolat puis d'un second biscuit. Répartir dessus un 2ème tiers de mousse puis recouvrir avec le 3ème biscuit. Imbiber avec le reste du sirop. Terminer avec une nouvelle couche de mousse, lisser et réserver au réfrigérateur au moins 3 heures. Retirer le cadre à l'aide d'une lame de couteau chaude et couper le gâteau en 3 bandes égales.

**La finition** : 110g de chocolat 67%, 100g de crème fleurette, cacao en poudre. Réaliser une ganache en versant en 3 fois la crème chaude sur le chocolat fondu au bain-marie et en émulsionnant à la maryse. Tapisser soigneusement le dessus et les côtés des gâteaux d'une fine couche de ganache.

Réserver une heure au réfrigérateur. Avec une petite passoire saupoudrer les gâteaux de cacao en poudre et réaliser des rayures avec un pinceau.

Ces gâteaux se conservent 5 jours. Pour la dégustation les sortir à température ambiante 2 heures avant de les déguster. Bien sûr ils se congèlent.

La cuisine de Mercotte©2013

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)