

Pour le moelleux

- > 125 g de chocolat noir fondu
- > 125 g de beurre mou
- > 100 g de sucre
- > 2 œufs
- > 35 g de farine

Pour la ganache chocolat au lait

- > 225 g de chocolat Jivara
- > 150 g de crème liquide entière
- > 20 g de beurre

Pour les noisettes caramélisées

- > 100 g de noisettes
- > 100 g de sucre

Pour la feillantine

- > 80 g de praline
- > 50 g de Gavottes émiettées
- > 20 g de chocolat au lait
- > 20 g de grué de cacao

Pour la ganache montée caramélia

- > 150 g de chocolat caramélia
- > 265 g de crème liquide
- > 110 g de crème liquide

Pour la sauce chocolat

- > 90 g de chocolats noirs
- > 100 g de lait

Pour le triangle chocolat

- > 200 g de chocolats noirs

Etape 1 : le moelleux

Mélangez tous les ingrédients ensemble en finissant par le chocolat fondu.

Faire cuire à 180°C pendant 25 minutes, il doit avoir l'air sous-cuit.
Laissez refroidir avant de démouler

Etape 2 : la ganache chocolat au lait

Faire fondre le chocolat

Faire bouillir la crème

Ajouter la crème en 3 fois sur le chocolat en mélangeant par le centre pour créer un noyau élastique.

Ajouter le beurre

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant

Etape 3 : les noisettes caramélisées

Concasser les noisettes et les faire torréfier 10 minutes à 150°C

Faire un caramel à sec avec le sucre

Ajouter les noisettes encore chaude et mélanger.

Débarrasser sur un papier sulfurisé et laisser refroidir

Ajouter à la ganache au lait

Etape 4 : la feuillantine

Faire fondre le chocolat

Ajouter le praliné, les gavottes et le grué de cacao

Étaler sur le moelleux tiédi

Etape 5 : la ganache montée caramélia

Faire fondre le chocolat

Faire bouillir 110g de crème liquide

Ajouter la crème en 3 fois sur le chocolat

Ajouter 265g de crème liquide froide

Bloquer au frais pour 1h au moins, le mélange doit être bien froid

Monter au batteur.

Etape 6 : la sauce chocolat

Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat

Bien mélanger et couler dans un grand plat

Bloquer au congélateur

Détailler des petits dés de sauce congelée

Etape 7 : le triangle chocolat

Tempérer le chocolat et l'étaler sur une feuille guitare

Parsemer de grué de cacao

Découper un cercle à la forme du gâteau puis découper ce cercle en 6 parts.

Etape 8 : le montage

Couler la ganache sur la feuillantine et bloquer au congélateur pour un beau démoulage

Une fois démoulée, pocher la ganache montée et déposer un dé de sauce congelée dans chaque boule de ganache montée.

Décorer avec les triangles de chocolat tempéré façon hélice.