

Le giacomo : le gâteau au chocolat à tous les étages



Voici un gâteau réalisé pour l'anniversaire de ma maman et il a fait l'unanimité. Les amateurs de chocolat pourront se régaler mais les enfants en revanche risquent de ne pas beaucoup aimer ce gâteau dû au goût trop prononcé du chocolat.

Ce gâteau se prépare au moins 2 jours avant de le déguster, l'idéal est de le commencer 3 jours avant.

Pour un giacomo de diamètre 20 (environ 8 pers) :

Pour la dacquoise :

- 75 g de poudre d'amandes
- 170 g de sucre glace
- 15 g de sucre en poudre
- 20 g de farine
- 3 blancs d'oeufs

Pour la ganache :

- 185 g de chocolat Nestlé corsé
- 150 g de crème liquide entière
- 75 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'extrait de café (ou 1 cuillère à café d'arôme naturel de café)

Pour la mousse :

- 200 g de crème liquide entière

Pour le glaçage :

- 150 g de chocolat Nestlé corsé

- 125 g de lait entier
- 1 cuillère à café de miel liquide ou d'huile de colza

Procédure :

Confectionner la dacquoise : Tracer au crayon 2 cercles de diamètre 20 cm sur du papier sulfurisé sur une plaque à four. Chauffer le four à 180°. Mélanger au fouet la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Fouetter les blancs en neige et serrer les avec le sucre en poudre. Ajouter le mélange précédent et mélanger délicatement à la maryse. Dès le mélange obtenu, répartir en 2 parts égales sur les cercles dessinés et étaler avec une spatule. Enfournier pour 20 - 25 minutes. Retirer du four lorsque les biscuits sont légèrement dorés. Laisser refroidir complètement. Les biscuits se gardent très bien dans une boîte en fer.



Confectionner la ganache au chocolat. Couper les 185 g de chocolat en petits morceaux au couteau. Faire bouillir 150 g de crème liquide et verser sur le chocolat. Laisser reposer 2 minutes puis remuer au fouet. Incorporer le beurre et l'extrait de café (cela atténue le goût fort du chocolat). Laisser refroidir jusqu'à une consistance de crème épaisse.

Confectionner la mousse. Monter les 200 g de crème liquide en Chantilly. Ajouter délicatement la moitié de la ganache au chocolat (environ 200 g).

Montage :

Mettre un des cercles de dacquoise sur un cercle de 20 cm de papier sulfurisé (utile pour pouvoir déplacer le gâteau sans que celui-ci colle au plat). Étaler dessus la ganache au chocolat restante. Poser le deuxième cercle dessus, appuyer légèrement dessus pour bien la faire adhérer et ajouter la mousse au chocolat (mettre de côté une cuillère à soupe de mousse). Lisser le dessus avec la spatule pour bien faire un angle droit avec le bord. Lisser également les côtés avec la cuillère à soupe de mousse mise de côté, cela est nécessaire pour éviter d'avoir des trous dans votre gâteau.

Vous pouvez bien sûr faire le montage de votre gâteau en vous aidant d'un cercle à entremet du diamètre de votre gâteau. Bien faire attention à combler tous les espaces.



Mettre au réfrigérateur au minimum 6 heures.

Le glaçage :

Couper 150 g de chocolat en petit morceaux (pour éviter de faire fondre votre chocolat avec votre main, appuyer avec votre paume gauche sur la pointe de votre couteau coté dos bien sur et avec votre autre main faire le levier). Faire bouillir le lait. Verser le lait sur le chocolat et remuer avec un fouet. Incorporer la cuillère à café de miel ou d'huile de colza (cela permettra à votre glaçage d'être fluide et lisse). Laisser reposer 1 heure environ.

Mettre le gâteau sur une grille, et disposer une assiette creuse sous la grille pour récupérer le glaçage au chocolat. Verser le glaçage sur le gâteau, laisser couler et étaler avec la spatule sur le tour. Remettre au froid.



Déguster le lendemain ou plus.

Décorer avec des copeaux de chocolat, des pétales de rose, de noisettes entières, ou même de pailleté doré.

