

LA REINE DE SABA AUX 3 CHOCOLATS DE JULIA CHILD

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/reine-de-saba/>

Un gâteau au chocolat formidable, avec une ganache aux 3 chocolats, si simple et si addictif... une vieille et excellente recette qui traverse les époques, avec un visuel que j'ai modernisé

Chef : Julia Child

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau, Gâteau Au Chocolat,

Ingrédients

Pour un gâteau de 22 cm de diamètre, pour 10 personnes

113 grammes de Chocolat Noir

30 grammes de Café liquide (expresso) 3 Centilitres/30 Millilitres

113 grammes de Beurre

135 grammes de Sucre

38 grammes de Poudre d'amandes

1/4 cuillère à café d'Extrait d'Amandes amères

3 Oeufs 150 grammes

12 grammes de Sucre

64 grammes de Farine

2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Ganache

300 grammes de Chocolat Noir

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

300 grammes de Chocolat Blanc

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

300 grammes de Chocolat Dulcey

120 grammes de Crème Liquide Entière 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres

*Ganache Extérieure

200 grammes de Chocolat Noir

60 grammes de Crème Liquide Entière 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres

*La nougatine

32 grammes d'Amandes concassées

120 grammes de Sucre

LA REINE DE SABA AUX 3 CHOCOLATS DE JULIA CHILD

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre, pour 7 personnes

75,6 grammes de Chocolat Noir

20 grammes de Café liquide (expresso) 2 Centilitres/20 Millilitres

75,6 grammes de Beurre

90,3 grammes de Sucre

25,4 grammes de Poudre d'amandes

0,1 cuillère à café d'Extrait d'Amandes amères

2 Oeufs 100 grammes

8 grammes de Sucre

42,8 grammes de Farine

1,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Ganache

200,8 grammes de Chocolat Noir

100,4 grammes de Crème Liquide Entière 9,13 Centilitres/91,27 Millilitres

200,8 grammes de Chocolat Blanc

66,9 grammes de Crème Liquide Entière 6,08 Centilitres/60,82 Millilitres

200,8 grammes de Chocolat Dulcey

80,3 grammes de Crème Liquide Entière 7,3 Centilitres/73 Millilitres

*Ganache Extérieure

133,8 grammes de Chocolat Noir

40,1 grammes de Crème Liquide Entière 3,65 Centilitres/36,45 Millilitres

*La nougatine

21,4 grammes d'Amandes concassées

80,3 grammes de Sucre

Pour un gâteau de 26 cm de diamètre, pour 14 personnes

157,8 grammes de Chocolat Noir

41,9 grammes de Café liquide (expresso) 4,19 Centilitres/41,9 Millilitres

157,8 grammes de Beurre

188,5 grammes de Sucre

53 grammes de Poudre d'amandes

0,3 cuillère à café d'Extrait d'Amandes amères

4,1 Oeufs 204 grammes

16,7 grammes de Sucre

89,3 grammes de Farine

2,7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Ganache

419 grammes de Chocolat Noir

209,5 grammes de Crème Liquide Entière 19,05 Centilitres/190,45 Millilitres

419 grammes de Chocolat Blanc

139,6 grammes de Crème Liquide Entière 12,69 Centilitres/126,91 Millilitres

LA REINE DE SABA AUX 3 CHOCOLATS DE JULIA CHILD

419 grammes de Chocolat Dulcey

167,6 grammes de Crème Liquide Entière 15,24 Centilitres/152,36 Millilitres

*Ganache Extérieure

279,3 grammes de Chocolat Noir

83,8 grammes de Crème Liquide Entière 7,62 Centilitres/76,18 Millilitres

*La nougatine

44,6 grammes d'Amandes concassées

167,6 grammes de Sucre

Instructions

1. Pour le Chocolat Noir (113 g), prendre un chocolat noir 70% minimum. J'ai pris un chocolat Valrhona 70%.
2. On va faire un bain-marie : Faire chauffer une casserole avec un fond d'eau
3. Placer le Chocolat Noir (113 g) et le Café liquide (expresso) (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres) dans un bol
4. Placer le bol sur la casserole
5. Remuer, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu
6. Puis retirer le bol, et réserver à température ambiante jusqu'à utilisation
7. Pour la suite, on peut travailler la pâte manuellement à la spatule dans un bol, ou avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), ou encore avec un batteur électrique
8. Dans un bol, placer le Sucre (135 g) et le Beurre (113 g), et travailler afin de "crèmer"
9. Clarifier (séparer) les Oeufs (3)
10. Dans le précédent bol, ajouter les Jaunes d'oeufs et mélanger
11. Ajouter la Poudre d'amandes (38 g), l'Extrait d'Amandes amères (1/4 c. à café) et mélanger
12. Ajouter le chocolat fondu qu'on avait réservé et mélanger
13. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'oeufs
14. Quand les blancs ont commencé à monter, ajouter le Sucre (12 g) afin de "serrer", puis battre
15. On dispose donc de 3 bols : les blancs, le chocolat fondu, et la farine, qu'il va falloir incorporer délicatement
16. Commencer par prendre 1/3 des blancs montés et de les fouetter avec le chocolat, afin de "détendre"
17. Puis verser le 2ème 1/3 des blancs, mais cette fois, on ne va pas fouetter
18. Macaronner avec un fouet à main (ou une maryse), en raclant le fond et les bords et en retournant l'appareil sur lui-même : on cherche à incorporer sans détruire la structure aérienne des blancs montés
19. Tamiser la Farine (64 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (2 g) au dessus du bol

LA REINE DE SABA AUX 3 CHOCOLATS DE JULIA CHILD

20. Incorporer en macaronnant délicatement
21. Finir en ajoutant le derniers 1/3 de blancs montés
22. Incorporer en macaronnant délicatement
23. A la fin, on obtient un appareil aérien et homogène

Le moule

24. Pour le moule, vous pouvez prendre soit un moule en porcelaine, ou en métal, de 20 cm de diamètre
25. Il faut chemiser le moule : soit avec du beurre et de la farine, soit comme je vous montre sur la photo, avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
26. Verser la pâte dans le moule chemisé, et étaler avec une spatule coudée

Cuisson

27. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant 20/25 minutes
28. Au sortir du four, démouler et laisser refroidir sur une grille

La ganache

29. Pour le chocolat, placer dans 3 bols différents le Chocolat Noir (300 g), le Chocolat Blanc (300 g) et le Chocolat Dulcey (300 g)
30. Le chocolat DULCEY est un chocolat "blond" de la marque VALRHONA. Si vous ne trouvez pas, voici 2 solutions pour le remplacer : 1- vous pouvez toujours "tricher" et prendre du chocolat blanc, le faire fondre, et ajouter un colorant alimentaire "blond". 2- Ou : Vous pouvez créer le Dulcey vous-mêmes, en faisant cuire du chocolat blanc au four, à faible température, pendant plusieurs heures, jusqu'à coloration
31. Faire chauffer la Crème Liquide Entière (120 g ou 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres), porter à ébullition
32. Verser sur le Chocolat Dulcey (300 g), et laisser fondre 5 minutes
33. Puis remuer
34. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
35. Verser sur une plaque avec un tapis silicone ou un papier sulfurisé
36. Comme vous voyez sur la photo, j'ai placé des baguettes en bois sur les côtés de la plaque. Au final, on obtient une épaisseur d'environ 0,5 cm ou 5 mm à 1 cm
37. Placer au congélateur afin de figer
38. Procéder exactement de la même manière pour les autres chocolats : le Chocolat Blanc (300 g) avec la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres), et le Chocolat Noir (300 g) avec la Crème Liquide Entière (150 g ou 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres)
39. Au final, vous obtenez 3 plaques avec les 3 différentes ganaches, que l'on place au congélateur
40. Après 1 heure ou plus, sortir les plaques
41. Laisser revenir en température : la ganache commence à devenir plus molle
42. On peut alors tailler des bandes dans la ganache, de largeur d'environ 2 cm. Pour cela, vous pouvez prendre n'importe quelles règles plates, de largeur 2 cm (j'avais trouvées les miennes à la "Migros" à Genève)
43. On va à présent disposer les bandes côte à côte : Pour cela, il faut que les bandes soient à la

LA REINE DE SABA AUX 3 CHOCOLATS DE JULIA CHILD

bonne température : trop froide, et la ganache "casse", trop chaude et la ganache fond !

44. Si la ganache est trop froide, attendre qu'elle ramollisse. Si la ganache est trop chaude, la replacer au frais

45. Alterner les bandes : Noir, puis Dulcey, puis Blanc

46. Placer les bandes côte à côte en pressant avec une plaque à chaque fois que vous ajoutez une bande, afin d'obtenir des bandes droites et parallèles

47. Une des clés de la réussite, c'est d'obtenir des bandes parallèles et droites : pensez à coller les bandes et presser avec une plaque

48. Placer au frais afin de faire durcir (la ganache a commencé à fondre)

Montage

49. On va utiliser un cercle à pâtisserie pour le montage, à bord haut.

50. Prendre un cercle à pâtisserie de 2 cm plus large que le biscuit. Si vous avez un biscuit de 20 cm de diamètre, il faut donc un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre. Pour cela, je prends un cercle à bord haut, et à diamètre ajustable.

51. Sortir les bandes de ganaches, et attendre qu'elles commencent à ramollir

52. Enfoncer le cercle sur la ganache

53. Réserver le surplus de ganache dans un bol (on va réutiliser ce surplus)

54. Faire fondre le surplus de ganache (au micro-ondes), et étaler sur une face du biscuit chocolat

55. Poser sur les bandes de ganache, en retournant le biscuit de telle manière que la ganache fondue touche les bandes : la ganache fondue sert à "coller" le biscuit et les bandes

56. Je recommande de poser un film Rhodoid autour du biscuit: cela facilite le démoulage

57. Faire la ganache extérieure : pour cela, placer dans un bol le Chocolat Noir (200 g) et la Crème Liquide Entière (60 g ou 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres), et faire chauffer au micro-ondes, puis remuer

58. Verser cette ganache entre le bord du moule et le biscuit, puis étaler (le plus pratique est la poche à douilles pour cela)

59. Placer au congélateur pendant minimum 1 heure

60. Sortir du frais, et enlever le cercle, puis le film Rhodoid

61. Poser sur un plat de service

La nougatine

62. Pour la nougatine, j'utilise un moule à empreintes carrées, dans lesquelles je verse les Amandes concassées (32 g)

63. Puis je fais un caramel avec le Sucre (120 g)

64. Je verse dans les empreintes, j'attends que le caramel fige, et j'obtiens ainsi des carrés de nougatine qu'il suffit de presser contre les bords du gâteau

65. Sans ce moule : Une autre méthode est de verser la nougatine sur un tapis silicone, et de découper des carrés