**Le Krooner tout chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/04/le-krooner-tout-chocolat-p1010035.psd-r-copy.jpg)**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le** [**biscuit Joconde**](https://recettes.de/biscuit-joconde) **:  
- 25 g de beurre**   
**- 3 blancs d'œuf (≅ 100 g)**  
**- 3 petits œufs (≅ 135 g)**  
**- 105 g (15 g + 90 g) de sucre extra fin**  
**- 25 g de farine T 55**  
**- 95 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 10 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**

**1 plaque à biscuit de 25 cm x 35 tapissée de papier cuisson  
1 cercle de 16 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Monter les 3 blancs d'œufs en neige avec 15 g de sucre.  
Travailler au fouet les œufs entiers avec le sucre restant.  
Incorporer la farine, les amandes en poudre et le cacao tamisés.  
Fouetter pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer le beurre.  
Ajouter enfin les blancs en neige, délicatement à la spatule.  
Verser la pâte sur la plaque et égaliser la surface.  
Enfourner pour environ 12 minutes.  
Faire glisser la feuille de papier cuisson sur le plan de travail.  
Découper 2 disques à l'aide du cercle.  
Laisser refroidir le biscuit avant de séparer les disques.

**La** [**mousse au chocolat**](https://recettes.de/mousse-au-chocolat) **:  
- 2 œufs moyens (≅ 120 g)**  
**- 130 g de sucre en poudre**  
**- 370 g (120 g + 250 g) de crème fleurette.**  
**- 140 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 50%**  
**- 2 càs de liqueur de café**

Mettre les œufs et le sucre dans un saladier posé dans un bain-marie.  
Travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange atteigne 45 °C.  
retirer le saladier du bain-marie et continuer à fouetter pour laisser refroidir complètement.  
Faire fondre le chocolat avec 120 g de crème.  
Bien mélanger pour lisser la préparation. et laisser tiédir.  
Monter 250 g de crème très froide en chantilly.  
Incorporer le chocolat et la liqueur de café à l'appareil aux œufs.  
Ajouter la crème fouettée délicatement à la spatule.

**Le montage :**

**1 cercle à gâteau de 18 cm de Ø fermé sur une face par du papier film**  
**et doublé de rhodoïd sur 6 cm de hauteur**

Déposer un disque de biscuit dans le cercle.  
Verser la moitié de la mousse au chocolat.  
Déposer le second disque de biscuit.  
Couvrir avec le reste de mousse.  
Mettre l'entremets au congélateur pour 24 heures (ou plus).

**Le glaçage :   
- 4 feuilles de gélatine (8g)**  
**- 70 g d'eau**  
**- 130 g de crème liquide**  
**- 50 g de glucose en poudre**  
**- 140 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de cacao**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Tamiser le cacao.  
Mettre dans une casserole l'eau, la crème, le glucose et le sucre.  
Porter à ébullition.  
Ajouter le cacao et bien mélanger.  
Hors du feu, ajouter la gélatine et remuer pour la faire fondre.  
Mixer au mixeur plongeant et transvaser dans un saladier au travers d'un tamis.  
Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

**Jour -1**

Réchauffer le glaçage à 35°C.  
Décercler le gâteau sur un carton et le déposer sur un saladier retourné.  
Verser le glaçage immédiatement et le laisser enrober tout le tour du gâteau.  
Lorsque le glaçage a fini de couler, déposer le gâteau délicatement sur le plat de service et le laisser décongeler au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Décorer suivant la circonstance.