



FEUILLE D'AUTOMNE



Le succès : 100g de blancs d'œufs et 10g de sucre semoule, 50g de poudre d'amande, 50 de sucre glace, 90g de sucre semoule, 3cs de lait.

Monter les blancs en neige ferme en les serrant avec 10g de sucre. Dans un cul de poule mélanger le tant pour tant amande/sucre glace avec le sucre semoule et le lait. Y ajouter un peu de blancs montés puis verser le tout dans les blancs montés, mélanger rapidement et délicatement à la maryse sans casser l'appareil et sans le travailler. Dresser sur une feuille de papier siliconé 2 disques de 20cm de diamètre, les saupoudrer de sucre glace et enfourner à 120° /150° à adapter pendant 1h/1h15 environ. Laisser tiédir un peu avant de décoller délicatement du papier cuisson. Égaliser si nécessaire les disques en utilisant le cercle inox comme emporte-pièce.

Version candidats : 100g de sucre en poudre, 50g de sucre glace, 50g d'amande en poudre, 100g de blanc d'œuf. Mixer ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs puis serrer avec le sucre. Ajouter le mélange sucre glace/ poudre d'amande et mélanger délicatement. Dresser deux disques à la poche à douille sur un tapis silicone. Cuire pendant 25 mn dans un four à 170°

La meringue : 90g de blancs d'œufs + 10g de sucre semoule, 75g de sucre glace et 75g de sucre semoule. Monter les blancs en les serrant avec 10g de sucre semoule. Mélanger les 75g de sucre glace et les 75g de sucre semoule. Quand les blancs commencent à mousser, incorporer petit à petit les sucres mélangés pour obtenir une meringue bien ferme. Dresser un disque de 20cm de diamètre sur une feuille de papier siliconé et cuire 1h à 1h15 à 120° chaleur tournante, à moduler en fonction du four. Refroidir.

Version candidats : 74g de sucre en poudre, 88g de sucre glace, 88g de blanc d'œuf. Dans la cuve du batteur monter les blancs en neige en incorporant le sucre en poudre. Le

mélange avec le sucre doit se faire progressivement. Une fois les blancs bien fermes, ajouter le sucre glace délicatement à la maryse

La mousse au chocolat : 310g de couverture caraïbes Valrhona, 150g de crème fleurette 35%MG, 60g de jaunes d'œufs, 200g de blancs d'œufs + 60g de sucre semoule.

Fondre le chocolat au bain-marie, porter la crème à ébullition et réaliser une émulsion en ajoutant la crème en 3 fois dans le chocolat. Incorporer rapidement les jaunes. Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant le sucre progressivement. Quand l'appareil au chocolat est à 45° y ajouter ¼ des blancs, mélanger intimement puis, incorporer délicatement le reste des blancs montés.

Version candidats : 372g de chocolat de couverture noir 66%, 180g de crème, 72g de jaunes

L'appareil au chocolat noir : 150g de chocolat noir, 150g de beurre de cacao. Fondre le chocolat noir et le beurre de cacao à 40°, bien les mélanger et réserver à température ambiante. Au pinceau en badigeonner les 2 faces des fonds de succès et de meringue.

Le montage : chemiser de rhodoïd le cercle à mousse. Masquer le rhodoïd avec un peu de mousse, poser au fond du cercle un disque de succès le recouvrir de mousse au chocolat, lisser et ajouter un fond de meringue, le recouvrir à nouveau de mousse au chocolat puis terminer par le second fond de succès. Le recouvrir de mousse à hauteur du moule, lisser et bloquer au froid.

La finition : une bande de rhodoïd qui puisse faire le tour de l'entremets. 600g de chocolat de couverture noir 70%. QS* de sucre glace.

Mettre le chocolat au point, en étaler une partie sur le rhodoïd pour réaliser une bande à apposer une fois cristallisée sur les côtés du gâteau. Étaler le reste du chocolat sur un marbre ou sur un plan de travail en inox, lorsqu'il commence à cristalliser, appuyer solidement un doigt sur la palette triangle et pousser le chocolat afin de former un éventail. Renouveler l'opération. Ranger les éventails sur le gâteau puis saupoudrer de sucre glace.