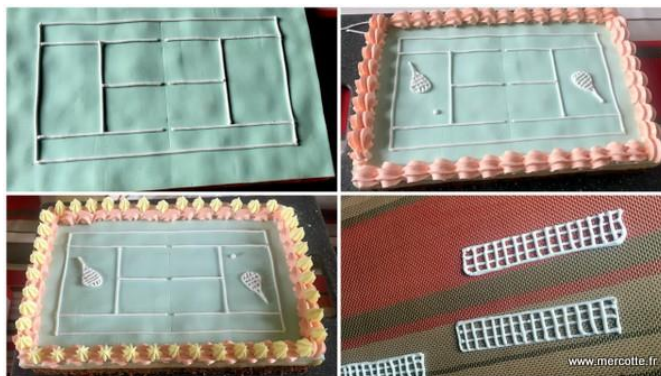




LE TENNIS CAKE



Pour un cadre inox 23cm x 15cm -clic-

Le biscuit amarena : 175 g de cerises amarena, 112 g de tranches d'ananas au sirop, 175 g d'abricots secs, 50 g d'amandes émondées, 175 g de raisins blonds, un citron vert, 125 g de beurre, 125 g de sucre, 125 g de farine, 7 g de levure chimique, 38 g de poudre d'amande, 113 g d'œufs.

Préchauffer le four à 150°C. Égoutter et couper en petits morceaux les cerises et les ananas. Hacher les abricots secs et les amandes émondées. Zester le citron vert. Mettre dans la cuve du batteur équipé du fouet plat -la feuille- le beurre pommade, ajouter petit à petit et avec précaution pour éviter de faire trancher le mélange les œufs tempérés, puis le sucre, la farine préalablement tamisée avec la levure et la poudre d'amande. Ajouter tous les fruits hachés et les raisins secs, le zeste et les amandes hachées. Mélanger 2 min. Beurrer et fariner le moule, y verser l'appareil et enfourner 1 heure. A la sortie du four démouler puis laisser refroidir sur une grille.

La pâte d'amande : 125 g de poudre d'amande, 75 g de sucre semoule, 75 g de sucre glace, 25 g d'œufs, 2 g d'arôme amande.

Mettre dans la cuve du batteur les sucres et la poudre d'amande. Mélanger à la feuille puis ajouter les œufs légèrement battus et l'arôme amande. Laisser tourner jusqu'à obtenir une pâte souple. Réserver au frais dans du film étirable.

La glace royale : 90 g de blancs d'œufs, 675 g de sucre glace. QS de colorant jaune, QS de colorant orange.

Mélanger les blancs d'œufs et incorporer progressivement le sucre glace. Vous devez obtenir une consistance crémeuse et homogène. Filmer au contact et réserver.

La pâte à sucre : 12 g de miel neutre, 600 g de sucre glace, 30 g de blanc d'œuf, QS de colorant vert.

Mélanger le blanc d'œuf avec le miel. Tamiser le sucre glace et l'ajouter petit à petit en mélangeant à la spatule. Incorporer un peu de colorant vert, la couleur finale doit être vert pâle. Filmer et réserver.

Le montage : **1/** Étaler la pâte d'amande sur un plan de travail poudré de sucre glace sur une épaisseur de 1 à 2 mm. Détailler un rectangle légèrement plus grand que les dimensions du gâteau, il faudra recouvrir le gâteau et replier une bordure d'environ 2cm sur les 4 côtés du cake amarena.

Mon truc en plus : poser cette abaisse de pâte d'amande sur une feuille de papier cuisson pour pouvoir la transporter facilement comme ci-dessus sur la photo.
2/ Étaler la pâte à sucre vert pâle sur un plan de travail poudré de sucre glace, même épaisseur que la pâte d'amande. Détailler un rectangle aux dimensions du gâteau et le placer sur la pâte d'amande.

3/ Diviser la glace royale en 3 saladiers égaux. Colorer un saladier en jaune pâle, un autre en orange pâle et garder le dernier blanc. Mettre la glace royale blanche en poche avec une douille lisse fine. Placer délicatement le "terrain" en pâte d'amande et pâte à sucre sur le gâteau en le centrant bien. Rabattre délicatement la pâte d'amande sur les côtés du biscuit amarena, couper les angles pour bien la faire adhérer. Les bords en pâte d'amande doivent tous avoir la même hauteur

4/ Sur la pâte à sucre verte pré-dessiner les contours d'un court de tennis avec la pointe d'un couteau pour pouvoir pocher la glace royale avec précision. Laisser 3cm pour les fonds de court et les côtés et 2cm pour les couloirs. Dessiner les raquettes de tennis et la balle directement sur la pâte à sucre verte.

5/ Sur un silpat dessiner le filet de tennis, le faire sécher dans le four éteint mais encore chaud.

6/ Mettre les deux autres glaces royales en poche avec des douilles cannelées, une plus grosse pour la couleur orange et un peu plus petite pour la glace jaune. Décorer tout le pourtour du terrain avec des vagues en glace royale orange pâle et pocher dans le creux des vagues une pointe de glace royale jaune.

7/ Mettre le Tennis cake sur un plat. Terminer en posant le filet de tennis et le coller avec le reste de glace royale.

Reste plus qu'à déguster

La cuisine de Mercotte©2016

www.mercotte.fr