



TIMBALE DE GOUFFE



Composition : pâte sucrée, génoise, mousse chocolat, coulis de cerises, glace royale, sirop, chantilly. Pour un cercle inox de 16cm, moules ronds de 14cm.

La pâte sucrée : 28g de poudre d'amande, 52g de féculé, 182g de farine, 1g de sel fin, 89g de sucre glace, 95g de beurre, 52g d'œufs.

Préchauffer le four à 170°. Réaliser une pâte sucrée. Dans la cuve du batteur, crémér le beurre pommade avec le sucre glace, ajouter la poudre d'amande et la féculé, quand le mélange est homogène ajouter la moitié de la farine et la moitié des œufs, mélanger puis incorporer le reste des œufs et de la farine. Laisser reposer la pâte au frais puis l'étaler finement. Détailler 25 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4cm. Abaisser à nouveau la pâte et découper 12 bandes de 20cm de long sur 3cm de large. Enfourner jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

La génoise : 60g de beurre, 250g de farine, 250g de sucre, 400g d'œufs. Réaliser une génoise. Beurrer et fariner deux cercles de 14cm. Dans la cuve du batteur mélanger les œufs et le sucre, faire monter au fouet jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume. Fondre le beurre. Prélever une partie de l'appareil et l'ajouter au beurre fondu. Tamiser la farine au-dessus de l'appareil œufs /sucre en mélangeant délicatement à la maryse. Incorporer ensuite le mélange beurre/appareil. Verser la génoise dans 2 moules de 14cm. Cuire pour obtenir une génoise moelleuse environ 28min à 180°. A la sortie du four démouler à chaud et laisser refroidir.

La glace royale : 50g de blancs d'œufs, 420g de sucre glace, 10g de jus de citron. Réaliser une glace royale. Mettre les blancs dans la cuve du batteur équipé de la feuille. Tamiser le sucre glace, l'incorporer aux blancs et mélanger. Ajouter le jus de citron. Mélanger à nouveau 2min. La consistance doit être au bec d'oiseau. Débarrasser et mettre en poche.

Le montage : couper et assembler des feuilles de rhodoïd pour atteindre 20cm de hauteur et la circonférence désirée. Les scotcher entre elles. Mettre à la base du

rhodoïd le cercle inox de 16cm. Récupérer les disques de pâte et en tapisser le fond du cercle en les faisant se chevaucher. Les coller à la glace royale.

Tapisser les bords du rhodoïd avec les bandes de pâte les séparer par une bande de glace royale. Coller le tout avec la glace royale et mettre à sécher au four à 40° pendant une heure pour que la glace royale durcisse entièrement.

La mousse au chocolat : 300g de chocolat Caraïbes, 225g de jaunes d'œufs, 225g de blancs d'œufs. Réaliser une mousse au chocolat et réserver. Fondre le chocolat au bain-marie. Fouetter les blancs en neige. Hors du feu, laisser le chocolat tiédir. Ajouter les jaunes d'œufs en frictionnant bien. Incorporer en 3 fois les blancs d'œufs à la maryse puis réserver au frais.

Le sirop : 150g d'eau, 150g de sucre. Réaliser un sirop et réserver. Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre, retirer aussitôt du feu et garder de côté.

Le coulis de cerises : 400g de purée de cerises, 20g de sucre, 4g de gélatine en poudre et 24g d'eau. Réaliser un coulis de cerises. Réhydrater la gélatine dans l'eau et mettre au réfrigérateur. Chauffer la purée de cerises à feu moyen dans une casserole, ajouter la gélatine, bien mélanger et réserver de côté.

La chantilly : 100g de crème fleurette 35%MG, 40g de sucre glace. Préparer une chantilly. Monter la crème au fouet dans la cuve du robot, ajouter le sucre glace tamisé. Mettre en poche avec une douille cannelée.

Le montage : récupérer les génoises, les couper en deux dans l'épaisseur. Verser au fond de la timbale de la mousse au chocolat, recouvrir d'un disque de génoise. L'imbiber au pinceau avec le sirop. Recouvrir la génoise de coulis de cerise. Recommencer 2 fois le même montage. Terminer avec la mousse et le dernier disque de génoise imbibé. Réserver au congélateur minimum 30 min jusqu'à ce que le gâteau se tienne. Couper les cerises Amarena en deux. Récupérer la timbale, la retourner sur le plat de service. Enlever délicatement le rhodoïd. Pocher sur le pourtour en haut et en bas des rosaces de chantilly. Pocher au centre une belle rosace, décorer avec les amarena et servir.