



## LA MASCOTTE



Pour un cercle à pâtisserie de 18/20cm de diamètre -clic-.

**La composition** : biscuit cuillère, crème diplomate aux marrons, chantilly, sirop de sucre, disque de pâte d'amande, caramel pour le décor, chocolat fondu pour le cornet.

**Le biscuit cuillère** : 195g de blancs d'œufs, 130g de jaunes d'œufs, 160g de sucre, 160g de farine, QS de sucre glace.

Préchauffer le four à 190° chaleur tournante. Dans la cuve du batteur monter les blancs en les serrant avec 120g de sucre. Dans un cul de poule mélanger les jaunes d'œufs avec 40g de sucre. Tamiser la farine. Incorporer à l'aide d'une maryse les jaunes d'œufs et la farine. Mettre en poche avec une douille de 10mm et pocher deux disques de 16 cm de diamètre et deux bandes de biscuit de 6 cm par 30 cm, les saupoudrer de sucre glace. Cuire 13 min.

**La crème diplomate aux marrons** : 135g de lait frais entier si possible, 150g de purée de marrons, 54g de jaunes d'œufs, 25g de sucre, 20g de poudre à crème, 4g de gélatine en poudre et 20g d'eau, 150g de crème fleurette 35%MG. Mélanger la gélatine en poudre et l'eau dans une coupelle, la réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la pâtissière aux marrons. Porter le lait et la purée de marrons à ébullition. Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Verser une partie du lait/purée de marrons sur l'appareil jaunes sucre et poudre à crème. Mélanger intimement, reverser le tout dans le reste du lait et reporter à ébullition en remuant sans cesse. Cuire comme une pâtissière. Hors du feu ajouter la masse gélatine. Refroidir rapidement. Quand la pâtissière est à 30° y ajouter la crème montée mousseuse.

**La chantilly à la vanille** : 190g de crème fleurette 35% MG, 10g de sucre glace, les graines d'une gousse de vanille.

Monter au batteur la crème liquide avec le sucre glace et la vanille.

**Le sirop de sucre** : 75g d'eau, 95g de sucre.

Porter juste à ébullition l'eau et le sucre. Réserver hors du feu.

**Le montage** : détailler si nécessaire les bandes de biscuit cuillère à la hauteur du cercle à pâtisserie, les imbiber avec le sirop, les disposer sur le bord du cercle, partie poudrée à l'extérieur. Détailler légèrement les disques de biscuits cuillère, en déposer un au fond, l'imbiber de sirop, le recouvrir de 200g de crème diplomate aux marrons, poser le second disque sur la crème diplomate, l'imbiber. Terminer par la crème chantilly vanillée en garnissant entièrement le cercle, lisser à ras bord à la spatule coudée.

**Le chocolat pour le cornet** : 100g de chocolat noir, une demi-feuille de papier sulfurisé.

Fondre le chocolat et regarder cette vidéo qui vous explique très clairement comme faire -clic-.

**Le disque de pâte d'amande** : 200g de bonne pâte d'amande. QS de sucre glace. Fleurer le plan de travail avec un peu de sucre glace et abaisser la pâte d'amande en un disque fin de 20cm de diamètre. Le poser sur l'entremets. Écrire au cornet Bonne Année de votre plus belle écriture.

**Le caramel de la finition** : 65g d'eau, 35g de glucose, 145g de sucre. Porter à ébullition l'eau et le sucre puis ajouter le glucose. Cuire à 121°. Un fois le sucre cuit couler un disque de 20cm de diamètre et le poser sur la pâte d'amande. Avant de déguster casser le caramel avec un petit marteau pour donner un aspect de verre brisé.