



LE CHATEAU DE CARTES EN BISCUITS



La pâte sucrée : 265g de sucre glace, 285g de beurre pommade, 85g de poudre d'amande, 155g d'œufs entiers, 545g de farine T55, 155g de fécule, 3g de sel.

Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande la moitié des œufs, un peu de la farine tamisée avec la fécule, le sel, le reste des œufs et enfin petit à petit le reste des poudres (farine fécule). Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

La pâte à tartiner : 170g de crème fleurette 35%MG, 15g de glucose, 25g de chocolat Caraïbes, 60g de chocolat Jivara, 115g de gianduja noisettes lait, 5g d'eau et 4g de sucre. Dans une casserole porter l'eau, le glucose et le sucre juste à ébullition, ajouter la crème chaude. Fondre les chocolats et le gianduja au bain-marie puis réaliser une émulsion en versant dessus et en plusieurs fois le mélange sirop/crème. Parfaire si nécessaire en lissant au mixer plongeant. Réserver.

La confiture de framboises : 130g de framboises, 115g de sucre, 2g d'eau et 2g de pectine. Mélanger 15g de sucre avec la pectine. Dans une casserole chauffer à environ 40° le framboises le sucre et l'eau. Ajouter le mélange sucre pectine puis porter à ébullition et cuire pendant 4 à 5min. Débarrasser et réserver.

Le caramel : 500g de sucre, 175g d'eau, 500g de glucose.

Tout mettre dans une casserole et réaliser un beau caramel doré.

La glace royale : 50g de blancs d'œufs, 420g de sucre glace, 15g de jus de citron, QS de colorant noir et rouge.

Dans la cuve du batteur mélanger au fouet les blancs avec la moitié du sucre glace, ajouter ensuite le reste du sucre puis le jus de citron. Diviser la masse en trois parties, en garder une nature, et colorer les autres en noir et rouge.

Le montage : préchauffer le four à 165°. Étaler la pâte sucrée sur 2mm d'épaisseur sur 2 plaques recouvertes de silpain ou silpat. Enfourner et après environ 7min de cuisson détailler 40 rectangles de 6cm sur 9cm, ainsi que des rectangles de 14, 20 et 26 cm de longueur et 7 cm de largeur. Remettre au four et poursuivre la cuisson pour obtenir une pâte uniformément dorée. Une fois la cuisson terminée récupérer les cartes de pâte sucrée les assembler deux par deux en garnissant l'intérieur de pâte à tartiner et de confiture. Dessiner à la glace royale sur une seule face du biscuit les formes cœur, carreau, pic et trèfle en rouge et noir. Dessiner les contours à la glace royale blanche. Coller les cartes à l'aide du caramel, en le positionnant sur les biscuits de base pour former une pyramide.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr