



## LE DANSK TIVOLI KARUSSEL



**La composition** : pâte sucrée, meringue française, nougatine, compotée de pommes, crème montée au rhum, glace royale, éclats de pistache.

**La pâte sucrée** : 95g de beurre pommade, 90g de sucre glace, 30g de poudre d'amande, 1g de sel, 50g d'œuf, 50g de féculé, 180g de farine T55.

Dans la cuve du batteur crémer le beurre pommade et le sucre glace, quand le mélange est lisse ajouter la poudre d'amande, le sel et la féculé, puis l'œuf et enfin la farine. Ne pas trop travailler la pâte. L'étaler à 2mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare et la laisser reposer au froid pendant 30 min. Découper 6 biscuits avec un emporte-pièce cannelé de 4.5cm. Cuire à 160° pendant 20/25 min.

**La meringue française** : 100g de blancs d'œufs, 100g de sucre glace, 100g de sucre semoule. Mélanger les 2 sucres en tamisant le sucre glace. Dans la cuve du batteur monter progressivement les blancs. Quand ils commencent à mousser incorporer petit à petit les sucres. La meringue doit être ferme et brillante. La pocher à l'aide d'une douille lisse de 18mm sur des demi-sphères retournées de 4 ou 5cm de diamètre et la sécher au four à 85° pendant 1h30.

**La nougatine** : 150g d'eau, 420g de sucre, 170g de glucose, 250g d'amandes effilées. Torrifier légèrement les amandes au four à 150° sans trop les colorer. Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Ajouter les amandes et mélanger soigneusement. Étaler la nougatine sur un marbre à 2mm d'épaisseur et emporte-piécier deux disques à l'aide d'un cercle de 18cm. Donner la forme d'un toit de chapiteau à l'un d'eux. Réaliser ensuite un tube de 20cm de haut et de 2cm de diamètre. Monter le carrousel.

**La compotée de pommes** : 160g de pommes Granny, 160g de Golden, 160g de beurre, 15g de sucre, les graines d'une gousse de vanille, 2g de pectine.

Mélanger le sucre et la pectine, réserver. Peler les pommes Golden les couper grossièrement en dés et les cuire en compote. Peler les Granny et les couper en petits dés. Dans une sauteuse réaliser un beurre noisette ajouter les graines de vanille, la gousse et les Granny. Les cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement translucides. Leur ajouter alors la compote puis le mélange sucre pectine. Donner une bonne ébullition et réserver au réfrigérateur.

**La crème montée au rhum** : 500g de crème fleurette 35% MG, 12g de rhum brun. Fouetter la crème et le rhum dans la cuve du batteur pour obtenir une crème assez ferme.

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

Dans la cuve du batteur mélanger les blancs avec la moitié du sucre glace, ajouter ensuite le reste du sucre puis le jus de citron. Séparer la masse en 2 parties, en colorer une en rouge.

**Le montage** : assembler la nougatine pour former un carrousel. Sur le plat de service, poser un disque de nougatine. Au centre du disque, coller le tube puis coller au sommet le second disque en forme de toit. Décorer le toit du carrousel avec la glace royale blanche et rouge et festonner les bords de dentelle. Sur 6 biscuits de pâte sucrée, dresser une rosace de crème au rhum de 3 cm. Intégrer la compotée de pommes au centre de chaque rosace puis recouvrir d'une seconde rosace de crème de même taille. Poser dessus un dôme de meringue décoré. Déposer les 6 petits gâteaux sous le carrousel.

La cuisine de Mercotte©2018

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)