



LE CAMPFIRE CAKE



Pour un cercle inox de 18cm et dans l'ordre de la réalisation.

La ganache guimauve : 375g de crème fleurette 35%MG, 186g de guimauve, 325g de chocolat Ivoire ou d'un chocolat blanc de couverture à 35%, 65g de beurre.

Faire bouillir la crème, ajouter les guimauves et laisser fondre sur la braise. Fondre le chocolat au bain-marie. Réaliser une émulsion en versant en 3 ou 4 fois le mélange crème guimauve sur le chocolat fondu. A 45° ajouter le beurre, bien mélanger et refroidir rapidement.

La ganache masquage : 350g de Caraïbes ou de chocolat noir de couverture à 66%, 350g de crème fleurette 35%MG.

Faire bouillir la crème liquide, et réaliser une émulsion en la versant en 3 ou 4 fois sur le chocolat fondu. Refroidir et conserver au frais.

Le mélange popcorn : 100g de maïs, 200g de raisins blonds.

Cuire le maïs dans une casserole sur les braises. Mettre un couvercle sur la casserole pour que le popcorn ne saute pas. Faire refroidir et mélanger avec les raisins.

Le biscuit amande et fruits secs : 235g farine, 60g de poudre d'amande, 40g de sucre semoule, 110g d'œufs, 10g de levure chimique, 60g de beurre, 1g de sel, 280g de lait.

Faire fondre le beurre le réserver. Mélanger le sucre, la levure, la farine et la poudre d'amande. Incorporer petit à petit les œufs, bien mélanger. Ajouter ensuite le beurre fondu, mélanger à nouveau puis terminer en ajoutant le lait. Prélever une petite partie de biscuit nature pour réaliser les bûches de bois du décor du gâteau. Ajouter le mélange popcorn et raisins dans le reste du biscuit. Diviser l'appareil en 4 parties égales. Recouvrir une plaque de cuisson de papier siliconé, mettre l'appareil dans le cercle inox et cuire les biscuits un à un sur la braise en les retournant à mi-cuisson, terminer par le biscuit nature pour le décor.

Le décor : 200g de bonbons durs rouge et orange, QS cacao en poudre.

Mettre les bonbons sur une plaque de cuisson recouverte de papier siliconé et faire fondre au barbecue ou au four en surveillant attentivement. Une fois fondus, leur donner la forme de flammes à l'aide d'un cure dent. Laisser refroidir. Découper le biscuit nature en forme de bûches de bois puis les rouler dans le cacao en poudre.

Montage et finitions : monter le gâteau à l'aide d'une petite spatule coudée en intercalant de la ganache guimauve entre chaque couche de biscuit. Ramollir la ganache masquage puis en recouvrir le gâteau. Utiliser ensuite une fourchette ou un peigne pour le dessus et les côtés afin de lui donner un aspect boisé. Laisser refroidir. Disposer sur le dessus les bûches de bois du décor pour donner l'illusion d'un feu de camp. Décorer avec les tuiles de bonbons en les concassant pour former des flammes.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr