

LE DON JUAN

Pour l'apprêt de la génoise mousseuse aux noisettes, on met dans un bassin 165g de sucre en poudre et 235g d'œufs entiers puis, après avoir broyé le tout à l'aide d'un fouet, on place le bassin sur un feu très doux et l'on fouette cette pâte jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et ait augmenté au triple de son volume primitif. On la retire alors du feu et on continue de la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit un peu refroidie ; puis on y incorpore 130g de farine que l'on a mélangée avec 80g de noisettes émondées hachées et que l'on fait tomber en pluie. Lorsque la farine est mélangée avec l'appareil, on y incorpore 60g de blancs d'œufs montés et l'on termine la pâte par l'adjonction de 130g de beurre fondu. On verse alors cet appareil dans un moule Rosace puis on met à cuire dans un four doux.

Pour l'apprêt de la crème au beurre, on commence par faire, avec un même appareil, la base des deux crèmes nécessaires pour cet entremets : la crème beurrée à la vanille et la crème beurrée au cacao. Comme le chocolat ne peut être gâté par l'alliance de la vanille, c'est donc une crème vanille que l'on prépare d'abord en employant les substances suivantes dont voici les proportions : 90g de sucre en poudre, 170g de beurre, 1 gousse de vanille, 75g de jaunes d'œufs, 155g de lait. On met d'abord le lait et la vanille dans une casserole sur un feu doux. Pendant que ce lait va bouillir, on travaille vigoureusement dans une terrine le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre ; on délaye alors avec le lait, puis on renverse le tout dans la casserole et on place celle-ci sur le feu. Maintenant à l'aide d'une spatule, on tourne cette crème jusqu'à ce qu'elle soit bien liée mais en évitant qu'elle bouille, ce qui la ferait tourner. Après avoir fait refroidir cette crème on y incorpore peu à peu le beurre divisé en petits morceaux puis on fouette jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Pour apprêter la crème beurrée au cacao, on prélève 250g de l'appareil à la vanille et on y incorpore 70g de cacao en pâte que l'on a eu soin de faire fondre. On tient ces crèmes au frais jusqu'au moment de les employer.

Pour confectionner l'aigrette en sucre filé qui jaillira au centre du gâteau telle la fougue séductrice de Don Juan, on met 294g de sucre dans une poêlon, ainsi que 118g d'eau, 88g de glucose et du colorant écarlate à 158°C. On plonge les dents d'une petite fourche dans le sucre cuit puis on agite la fourche au-dessus d'une feuille pour former des fils jusqu'à ce que tout le sucre soit employé. On coupe les tiges ainsi obtenues à 12 cm puis on les dispose sur une bande en pâte d'amande. On forme une gerbe écarlate en enroulant la bande de pâte d'amande sur elle-même à la base des tiges en amincissant l'une des extrémités et en laissant l'autre s'épanouir.

Ces préparatifs étant faits, on partage le gâteau par le travers en trois parties. Entre chacune desquelles on étale une bonne couche de crème au beurre cacao. On glace la partie supérieure avec 45g d'eau, 21g de jus de citron et 233g de sucre glace tamisé avant de la mettre rapidement à sécher au four.

Pendant ce temps on masque les deux premiers étages du gâteau avec la crème au beurre vanille sur laquelle on vient déposer 220g de pistaches vertes finement concassées. On dépose la génoise glacée sur le sommet et pour terminer le gâteau on fixe sur le millier du dessus et entre les côtes du gâteau l'aigrette en sucre que l'on y fait tenir bien d'aplomb.

Merci de ne pas communiquer entre vous sur la recette pendant l'épreuve

