



LE GALAXIE CAKE



Ce Galaxy Cake est composé d'un biscuit financier à l'amande, d'une bavaroise anthocyane, d'une bavaroise vanille, de griottes, d'une gelée citronnée au thé et d'un glaçage particulier.

Le Biscuit financier : 65g de beurre, 45g de poudre d'amande, 1g de levure chimique, 45g de farine T45, 120g de sucre glace, 123g de blancs d'œufs tempérés. Réaliser un beurre noisette. Chinoiser, réserver. Tamiser la levure, la farine et le sucre glace ajouter la poudre d'amande tamisée si nécessaire. Ajouter les blancs d'œufs tempérés puis le beurre noisette. Couler sur un flexipat et cuire 15min à chaleur tournante dans le four préchauffé à 200°. Refroidir puis détailler un disque de 13cm et un de 10cm à l'aide des emporte-pièces.

La crème d'anglaise pour les bavaoises : 8g de gélatine feuille soit 4 feuilles, 1 gousse de vanille, 240g de lait frais entier, 86g de jaunes d'œufs, 60g de sucre. Faire tremper la gélatine 20min dans l'eau très froide. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis y ajouter un peu de lait chaud. Remettre toute la préparation dans la casserole et cuire à la nappe*. Hors du feu ajouter la gélatine essorée, bien mélanger. Refroidir et diviser la crème en deux parts égales, 2 fois 200g pour réaliser les bavaoises.

La bavaroise anthocyane : 200g de crème anglaise, QS d'anthocyane rouge, 75g de crème fleurette 35%MG. Ajouter l'anthocyane dans les 200g de crème anglaise refroidie. Ajouter délicatement la crème montée mousseuse.

La bavaroise vanille : 200g de crème anglaise, 75g de crème fleurette 35%MG. Incorporer délicatement la crème montée mousseuse aux 200g de crème anglaise vanille. Mélanger délicatement les 2 bavaoises mais pas trop pour garder les marbrures.

La gelée magique aux fleurs de pois papillon : 7g de gélatine feuille, 160g d'eau, 54g de sucre, QS Fleurs de pois papillon, 75g de jus de citron.

Faire tremper la gélatine 20min dans l'eau très froide. Porter à ébullition l'eau et le sucre, y ajouter la gélatine essorée. Faire infuser le thé, chinoiser puis ajouter le jus de citron*. L'étaler finement dans un plat à gratin et laisser refroidir au réfrigérateur avant de la mettre dans une poche à douille.

Les griottes : 100g de griottes congelées ramenées à températures et égouttées.

Le glaçage de base : 16g de gélatine feuille, 120g d'eau, 235g de sucre semoule, 235g de sirop de glucose, 140g de lait concentré sucré, 255g de couverture ivoire, QS de colorants hydrosolubles noir, bleu, violet, rose.

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Ajouter le lait concentré puis porter à frémissements. Verser en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu en émulsionnant. Ajouter la gélatine essorée. Diviser le glaçage en 4, et ajouter les 4 colorants, une couleur par bol. Refroidir.

Le montage : chemiser le dôme en inox d'un papier film pour faciliter le démoulage et procéder au montage. Dans l'ordre : bavaroise, la moitié des griottes, gelée, financier de 10cm, bavaroise, griottes, gelée et financier de 13cm. Congeler. Pendant ce temps réaliser le glaçage.

Le glaçage de base : 16g de gélatine feuille, 120g d'eau, 235g de sucre semoule, 235g de sirop de glucose, 140g de lait concentré sucré, 255g de couverture ivoire, QS de colorants hydrosolubles noir, bleu, violet, rose.

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Ajouter le lait concentré puis porter à frémissements. Verser en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu en émulsionnant. Ajouter la gélatine essorée. Diviser le glaçage en 4, et ajouter les 4 colorants, une couleur par bol. Refroidir.

La finition : Dans un pichet, mélanger les 4 glaçages puis verser l'ensemble sur le gâteau pour réaliser un marbrage galaxie. Poser le gâteau sur le carton or de 15cm de diamètre. Positionner éventuellement sur le support de lévitation.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr