



La couronne



Le biscuit Joconde cacao : 92g de sucre semoule, 92g de poudre d'amande, 8g de cacao en poudre, 133g d'œufs entiers, 100g de blancs d'œufs, 25g de sucre semoule, 25g de beurre, 25g de farine T55.

Broyer les 92g de sucre semoule avec la poudre d'amande. Tamiser le tout avec le cacao poudre. Fondre le beurre. Mettre ces poudres dans la cuve du robot et mélanger au fouet en incorporant petit à petit les œufs entiers. Fouetter jusqu'à ce que l'appareil double de volume. Prélever un petit peu de l'appareil et y ajouter le beurre fondu en mélangeant intimement. Dans le reste de l'appareil incorporer délicatement à la maryse la farine tamisée puis ajouter le ménage avec le beurre. Y incorporer ensuite les blancs en neige montés au bec d'oiseau avec les 25g de sucre. Verser la préparation sur le tapis silicone à rebord. Enfourner à 200°/220° pendant environ 6 min. Lisser, refroidir et détailler 2 disques de 16cm de diamètre.

La mousse au chocolat : 117g d'œufs entiers, 130g de sucre semoule, 117g de crème fleurette 35%MG, 140g de Guanaja ou d'un bon chocolat de couverture à 70%, 246g de crème fleurette 35%MG.

Mélanger les œufs avec le sucre, chauffer à 45°C puis monter au batteur. Fondre le chocolat au bain-marie. Porter juste à ébullition les 117g de crème fleurette puis la verser en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant. Verser le mélange chocolat dans le mélange des œufs. Incorporer délicatement à la maryse la seconde pesée de crème préalablement montée mousseuse. Utiliser sans attendre.

Le montage du gâteau : QS de mangue fraîche.

Couper la mangue pelée en cubes. Poser un disque de biscuit joconde au fond du cercle inox de 18cm. Pocher de la mousse au chocolat, la remonter sur les bords. Incruster les cubes de mangue puis remettre de la mousse au chocolat, poser dessus le second disque de biscuit. Ajouter à nouveau de la mousse et lisser à ras le dessus. Surgeler.

Le glaçage chocolat : 3 feuilles de gélatine soit 6g, 130g d'eau, 165g de sucre semoule, 165g de glucose, 110g de lait concentré sucré, 165g de chocolat Caraïbes ou d'un chocolat noir de couverture à 66%.

Ramollir la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Dans une casserole cuire à 103° l'eau le sucre et le glucose. Hors du feu, ajouter le lait concentré puis la gélatine préalablement égouttée. Verser sur le chocolat préalablement fondu puis mixer.

Le pêle-mêle chocolat : 400g de chocolat Caraïbes ou d'un chocolat noir de couverture à 66%.

Tempérer le chocolat préalablement fondu. Couper dans le transfert rhodoïd aux couleurs du drapeau Belge 8 bandes de 16cm X 2cm. Étaler finement le chocolat sur les bandes, le laisser légèrement cristalliser et former 8 belles boucles. Étaler également du chocolat sur une feuille de pêle-mêle, laisser légèrement cristalliser et découper 24 rectangles de 4,5cm x 3cm. Laisser cristalliser le tout bien à plat.

Les marguerites et le chocolat jaune : QS de pâte à sucre blanche, 150g de chocolat Ivoire Valrhona ou d'un chocolat blanc à 35%, QS de colorant jaune liposoluble.

Étaler la pâte à sucre et détailler 8 marguerites, les laisser sécher dans un moule en silicone adapté. Fondre le chocolat, ajouter le colorant. Réaliser à l'aide d'un cornet les points au milieu des marguerites.

La finition : sortir l'entremets du congélateur et le glacer. Disposer les décors en chocolat, les boucles sur le dessus et les rectangles sur les côtés. Poser sur le support de présentation.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr