



L'Arlequin



Le matériel : un cadre rétractable, une plaque de marbre, un chalumeau, des feuilles de papier guitare, règles.

Le pain de Gênes pistache : 300g de pâte d'amande 50% minimum de fruits, 80g de jaunes d'œufs, 300g d'œufs entiers, 60g de fécule de maïs, 5g de levure chimique, 100g de beurre, 150g de pâte de pistache, 4g d'extrait de vanille liquide.

Tiédifier la pâte d'amande au micro-ondes pour l'assouplir. Dans le bol du robot muni du fouet, battre la pâte d'amande avec les jaunes d'œufs puis ajouter progressivement les œufs puis après quelques minutes la pâte de pistache et la vanille et monter le tout jusqu'au refroidissement soit environ 10 min. Pendant ce temps tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange œufs pâte d'amande pâte de pistache est au ruban en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Étaler l'appareil dans un cadre rétractable et enfourner à 180° pendant 20 min environ. Refroidir.

La ganache citron : 8g de gélatine soit 4 feuilles, 300g de crème fleurette 35%MG, 100g de purée de citron vert, le zeste d'un citron jaune, 300g de chocolat blanc Opalys ou_Ivoire, 35g de poudre d'amandes.

Réhydrater la gélatine dans beaucoup d'eau très froide. Dans une casserole chauffer la crème, la purée de citron vert et les zestes de citron jaune. Réaliser une émulsion* et versant la crème parfumée en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu. Ajouter la gélatine bien égouttée puis la poudre d'amandes. Réserver.

La gelée de griottes : 25g de gélatine, 960g de purée de griottes, 65g sucre semoule, 180g d'eau.

Réhydrater la gélatine dans beaucoup d'eau très froide. Dans une casserole chauffer l'eau, le

sucre et la purée de griottes. Ajouter la gélatine bien égouttée. Verser sur un tapis de silicone à rebords. Mettre au frais.

Le sirop limoncello : 200g d'eau, 100g de sucre semoule, QS de limoncello. Porter juste à ébullition le sucre et l'eau. Ajouter le limoncello et laisser refroidir.

Le montage : fabriquer le patron d'un chapeau de 35cm x 23cm bombé au sommet avec des extrémités qui rebiquent et d'un masque de 17cm x 6cm.

Détailler le pain de Gênes et la gelée de griottes en 5 rectangles de 25cm x 7cm, 20cm x 6cm, 15cm x 5cm, 10cm x 4cm et 5cm x 3cm. Monter le gâteau en superposant du plus grand au plus petit, un rectangle de biscuit imbibé de sirop au Limoncello, un rectangle de gelée. Pocher joliment sur chaque étage de belles boules de ganache au citron. Réserver au frais.

Le chapeau décoré : 1.5kg d'Opalys, 500g de Caraïbes, QS de colorants liposolubles vert, rouge et bleu.

Tempérer le chocolat blanc. Réaliser 3 plaques de chocolat blanc de 35cm x 23cm. Détailler à l'aide du patron 2 chapeaux d'Arlequin. Sur la troisième plaque, détailler des losanges de 2cm x 2cm. Diviser le reste du chocolat en trois parts égales, les colorer en vert, bleu et rouge. Étaler sur 3 feuilles guitare les 3 chocolats colorés et découper des losanges de 2cm x 2cm.

Le chocolat noir : il va servir pour le masque et pour les losanges noirs. Tempérer le chocolat noir. L'étaler sur deux feuilles guitare. Sur l'une détailler un masque d'Arlequin, à l'aide du patron 17cm x 6cm. Sur la seconde feuille détailler des losanges de 2cm x 2cm. Utiliser un cornet de chocolat pour coller minutieusement les losanges blancs, verts, bleus, rouges et noirs sur toute la surface des chapeaux blancs en prenant soin de les espacer très légèrement pour obtenir le motif arlequin. Retourner les chapeaux et enlever le chocolat qui dépasse à l'aide d'un couteau chauffé au chalumeau. Faire des yeux au masque à l'aide du cornet de chocolat blanc. Coller à l'aide du cornet de chocolat blanc le masque au chapeau, puis toujours au cornet coller les deux chapeaux sur les côtés du gâteau.