



LE EARTH CAKE



Cet Earth cake est composé d'un layer cake jaune, d'un layer cake rouge, d'une crème au beurre, d'un insert mangue-orange sanguine, recouvert d'un glaçage royal bleu pour les océans et de pâte à sucre verte pour les continents. Côté matériel vous aurez besoin d'un moule demi-sphère en silicone de 3 ou 4 cm, de 2 dômes inox de 8cm et de 2 de 16cm, de cercles à tarte de 5 et 12cm.

Les layer cakes : 240g d'œufs, 330g de sucre, 2.6g de levure chimique, 450g de farine T55, 335g de crème fleurette 35%MG, 5g de zestes de citron, colorant rouge, colorant jaune. Tamiser la farine et la levure. Monter la crème fleurette mousseuse. Dans la cuve du robot fouetter les œufs et le sucre. Ajouter la farine tamisée puis la crème mousseuse. Colorer 3/4 de l'appareil en rouge. Colorer le quart restant en jaune et ajouter les zestes de citron. Graisser les 2 dômes de 8 cm, y verser l'appareil jaune, les poser sur les cercles à tarte de 5cm et cuire 20min à 165°. Araser les gâteaux pour enlever l'excédent de pâte et démouler. Graisser les 2 dômes de 16cm y verser les 3/4 de l'appareil rouge, mettre le layer cake jaune au centre et appuyer. Recouvrir avec le reste de l'appareil rouge, les poser sur les cercles à tarte de 12 cm et cuire 45min à 165°. Araser à nouveau les gâteaux à la sortie du four avant de les démouler puis refroidir le tout.

L'Insert mangue-orange sanguine : 100g de purée de mangue, 50g de purée d'orange sanguine, 2g de féculé de pomme de terre.

A réaliser pendant la cuisson des cakes jaunes. Dans une casserole porter à ébullition les 2 purées, ajouter la féculé et fouetter vivement. Couler dans les demi-sphères en silicone et congeler.

La crème au beurre : 100g de sucre glace, 50g de beurre pommade, QS de lait. A réaliser pendant la cuisson des cakes rouges. Crémer le beurre et le sucre glace, ajuster la texture en ajoutant quelques gouttes de lait.

La glace royale bleue : 110g de sucre glace, 20g de blancs d'œufs, 8/10g de jus de citron, QS de colorant bleu hydrosoluble.

A réaliser pendant la cuisson des cakes rouges. Au batteur et au fouet monter le sucre glace tamisé avec les blancs d'œufs, ajouter le jus de citron, continuer à battre puis incorporer le colorant bleu.

La pâte à sucre verte : 200g de pâte à sucre blanche, QS de colorant vert. A réaliser pendant la cuisson des cakes rouges. Colorer la pâte à sucre en vert. L'étaler finement et détailler les continents du globe.

Montage et finition : quand les cakes sont refroidis, creuser le jaune pour y insérer l'insert mangue-orange sanguine. Faire refroidir au congélateur 5min. Ensuite étaler la crème au beurre à l'aide d'une poche puis d'une palette sur la surface plate du dôme. Poser le second dôme dessus pour les coller ensemble grâce à la crème et obtenir une boule. A l'aide d'une poche puis d'une palette recouvrir le gâteau d'une fine couche de glaçage royal bleu. Poser les continents verts sur le gâteau. Je vous épargne la finition de nos pâtisseries qui disposaient d'une coupelle bien spécifique à trouser en son centre, d'un socle inox avec une tige pour faire tourner le Earth cake comme une mappemonde, je ne pense pas qu'il soit très utile d'investir dans ce matériel spécifique qui ne vous resservira probablement pas !

@la cuisine de Mercotte

www.mercotte.fr