



GATEAU MIROIR



Le biscuit cuillère : 60g de jaunes d'œufs, 90g de blancs, 70g de farine T55, 90g de sucre. Monter progressivement les blancs en incorporant le sucre petit à petit. Quand ils sont au bec d'oiseau ajouter les jaunes et laisser tourner environ 15 secondes jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajouter délicatement à la maryse la farine tamisée. Étaler sur un flexipat et cuire à 160° pendant 10 min. Détailler 2 biscuits à l'aide du cercle à pâtisserie choisi.

La compotée framboise-cassis : 60g de purée de framboises, 60g de purée de cassis, 25g de sucre, 5g de pectine.

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer les purées dans une casserole, quand la température est aux environs de 40/45° ajouter le sucre/pectine. Porter à ébullition. Étaler sur une plaque froide, réserver au frais. Étaler sur un biscuit cuillère et congeler.

La bavaroise myrtilles : 350g de purée de myrtilles, 75g de sucre, 225g de crème fleurette 35%MG, 8g de gélatine soit 4 feuilles.

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau très froide. Chauffer la purée de myrtilles avec le sucre. Ajouter la gélatine. Monter la crème mousseuse et quand le mélange myrtilles est à 35° l'ajouter délicatement à la crème montée.

La feuilletine praliné : 30g de feuilletine, 30g de praliné noisettes. Mélanger la feuilletine et le praliné. L'étaler sur l'autre biscuit et congeler.

Le glaçage miroir : 100g de sucre, 100g de glucose, 50g d'eau, 65g de lait concentré non sucré, 100g de chocolat Ivoire ou Opalys, 3 feuilles de gélatine soit 6g, QS de colorant violet hydrosoluble.

Réhydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103°. Ajouter le lait concentré puis la gélatine bien essorée. Fondre le chocolat blanc au bain-marie. Réaliser une émulsion en versant progressivement le liquide sur le chocolat. Mixer au mixer plongeant pour parfaire l'émulsion. Ajouter le colorant et mixer.

Le cadre chocolat : 200g de chocolat Caraïbes, QS de poudre d'or. Tempérer le chocolat noir. Le fondre à 55°, le refroidir à 28/29° et le remonter à 31/32°. Le couler dans le moule thermoformé. Quand le chocolat a cristallisé, démouler le cadre le dorer au pinceau avec la poudre d'or.

Le montage et la finition : déposer au fond du cercle le biscuit feuillantine, couler dessus une partie de la bavaroise, poser ensuite le biscuit avec la compotée, verser dessus le reste de la bavaroise. Lisser et congeler. Vérifier la température du glaçage qui doit être à 32°. Le réchauffer si nécessaire. Sortir l'entremets du congélateur et verser le glaçage dessus en une fine couche. Bien égoutter et déposer le gâteau au centre du cadre chocolat /or.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr