



CHERI CAKE



Le matériel : un cercle à mousse de 18x6, un de 14cm et un de 16cm, du rhodoïd, du film alimentaire, un emporte-pièce de 7cm, un seau.

La compotée de cerises : 20g de cassonade, 20g de jus de citron, 250g de purée de griottes, 5g de gélatine soit 2 feuilles 1/2, 200g de cerises fraîches.

Hydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Chauffer la purée de griottes, ajouter la gélatine essorée, le sucre et le jus de citron. Obturer le fond d'un cercle de 14 cm avec du film alimentaire et le chemiser de rhodoïd. Verser la compotée ajouter les cerises dénoyautées coupées en deux et surgeler.

La dacquoise noisette : 65g de poudre de noisettes, 65g de sucre glace, 75g de blancs d'œufs et 25g de sucre.

Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec le sucre. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées. Sur une plaque recouverte de papier cuisson pocher un disque de dacquoise. Le cuire environ 8 min à 180° et détailler un disque de 16cm à la sortie du four. Réserver.

La mousse griotte : 15g de gélatine soit 7.5 feuilles, 300g de purée de griottes, 20g de jus de citron, 90g de blancs d'œufs, 150g de sucre, 30g d'eau, 220g de crème fleurette 35%MG. Hydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Chauffer une partie de la purée y dissoudre la gélatine essorée. Ajouter hors du feu le reste de purée et le jus de citron. Monter les blancs pour réaliser une meringue italienne. Faire un sirop avec l'eau et le sucre, le monter à 121°, puis le verser délicatement sur les blancs. Quand le meringue est tiède en prélever 165g et les incorporer au mélange griottes. Monter la crème mousseuse et l'ajouter au mélange précédent.

Le montage : chemiser le cercle de 18cm avec du rhodoïd, poser la dacquoise noisette au fond du cercle, pocher une partie de la mousse griotte, ajouter l'insert de compotée puis recouvrir avec le reste de mousse. Surgeler.

Le glaçage rouge : 105g d'eau, 210g de sucre, 210g de glucose, 125g de lait concentré non sucré, 8g de gélatine soit 4 feuilles, 270g de chocolat Ivoire ou Opalys, colorant rouge. Dans une casserole porter l'eau, le sucre et le glucose à 103°. Verser sur le chocolat blanc fondu, la gélatine réhydratée et essorée et le lait concentré puis mixer.

La rose : pâte d'amande rouge.

Réaliser une rose en pâte d'amande.

La bulle en isomalt : 50 g isomalt, film alimentaire, un seau.

Filmer le seau avec 5 couches de film alimentaire. Graisser un cercle de 16cm. Le poser au centre du seau filmé. Dans une casserole faire fondre l'isomalt à 180°. Laisser descendre la température à 120°. Verser l'isomalt au centre. Appuyer pendant 5min pour former une bulle qui soit dure.

La finition : glacer l'entremets, mettre la rose au centre puis poser dessus la bulle en isomalt.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr