



LE GATEAU ZOOTROPE



**La ganache montée au pop-corn** : 110g de pop-corn, 13g de gélatine, 2730g de crème fleurette 35% MG, 620g de chocolat Opalys.

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire le pop-corn dans une casserole avec un couvercle. Chauffer 730g de crème, ajouter le pop-corn et mixer le tout. Chinoiser et rectifier le poids à 730g. Ajouter la gélatine essorée dans cette crème chaude. Fondre le chocolat blanc et réaliser une émulsion en versant la crème chaude sur le chocolat puis mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter les 2000g de crème froide, réserver au frais.

**Le crémeux caramel** : 360g de sucre, 120g d'eau, 50g de glucose, 200g de jaunes d'œufs, 120g de crème fleurette 35%MG (1), 8g de gélatine, 570g de crème (2).

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose. Chauffer les 120g de crème et décuire le caramel avec. Mélanger les jaunes d'œufs avec 570g de crème. Verser une partie du caramel sur ce mélange remettre le tout dans la casserole et cuire à 82° comme une crème anglaise. Ajouter la gélatine essorée. Couler dans les cercles chemisés de rhodoïd de 18cm et de 26cm sur 1.5cm de hauteur. Surgeler.

**Le biscuit Trocadéro** : 220g de sucre glace, 220g de poudre d'amandes, 32g de fécule de pommes de terre, 160g de blancs d'œufs (1), 20g de jaunes d'œufs, 160g de beurre, 160g de blancs d'œufs. Fondre le beurre. Dans la cuve du batteur fouetter la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé, la fécule, la première pesée de blancs d'œufs et les jaunes. Ajouter le beurre tiède. Monter la seconde pesée de blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement à l'appareil précédent. Pocher un biscuit de 18cm et un de 26cm. Enfourner 20min à 160° chaleur tournante. Égaliser les biscuits à l'aide des cercles de 18 et de 26cm. Réserver.

**Le montage de l'entremets** : monter la ganache pop-corn. Dans les cercles de 22cm et 30cm chemisés de rhodoïd faire le montage : biscuit Trocadéro, ganache montée pop-corn, insert caramel, ganache montée pop-corn. Surgeler.

**Le craquelin jaune** : 50g de cassonade, 40g de beurre, 45g de farine, un peu de colorant naturel jaune. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du robot et à la feuille (le fouet plat). Étaler la pâte entre

2 feuilles guitare ou de papier cuisson. Congeler pour durcir la pâte, puis détailler des disques à l'emporte-pièce de 2cm. Réserver au frais.

**La pâte à chou** : 60g d'eau, 60g de lait, 55g de beurre, 2g de sel, 2g de sucre, 70g de farine, 120g d'œufs entiers.

Dans une casserole chauffer le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. A ébullition ajouter hors du feu la farine. bien mélanger et remettre à cuire environ une minute pour dessécher la pâte. Mettre le pâton dans le bol du robot équipé du fouet plat (la feuille) et ajouter progressivement les œufs. Pocher les choux à l'aide d'une douille de 8mm. Poser les craquelins sur les choux. Cuire 30min à 160°. Refroidir puis garnir les choux avec le reste de la ganache montée pop-corn.

**Le glaçage miroir chocolat noir** : 335g de sucre, 335g de glucose, 265g d'eau, 220g de lait concentré sucré, 335g de chocolat Caraïbes, 12g de gélatine.

Réhydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Dans une casserole, chauffer le sucre, le glucose et l'eau à 103°. Ajouter le lait concentré et la gélatine essorée. Verser sur le chocolat préalablement fondu au bain-marie. Utiliser à 32°.

**Le décor chocolat et tapis rouge** : 500g de Caraïbes, 100g d'Opalys, 200g de pâte à sucre rouge. Tempérer le chocolat Caraïbes. Faire les 20 transferts photos. Réaliser un clap de 20cm x 20cm. Tempérer le chocolat blanc. Décorer le clap de bandes blanches et écrire Le Meilleur Pâtissier sur le clap.

**La finition** : glacer les 2 entremets, les superposer. Coller soigneusement côte à côte les transferts autour du gâteau de 30cm. Étaler la pâte à sucre rouge, la découper pour créer un tapis. Poser le tapis sur l'entremets. Faire une entaille pour insérer le clap en chocolat en haut du gâteau zootrope.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)