



LE BZZ BZZ BEE



Le biscuit madeleine citron : 800 g d'œufs entiers, 320 g de sucre, 400g de miel, 10g de sel, 800g de farine T55, 24g de levure chimique, 208g de lait entier, 592g de beurre, 1 citron jaune, du colorant noir.

Fondre le beurre et le laisser tiédir. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Dans la cuve du robot, mélanger le miel, le sucre, les œufs entiers, le lait et les zestes de citron jaune. Ajouter progressivement les poudres en travaillant à la feuille (le fouet plat) puis incorporer le beurre tiède. Diviser l'appareil en 2 et en colorer 1 en noir. Diviser l'appareil nature en 2 parts égales et les cuire sur les tapis silicone à 170° pendant 15 min. Emportepiècer 2 disques dans chaque plaque à l'aide du cercle de 18cm. Démouler les biscuits. Refaire la même opération pour l'appareil coloré en noir

Le crémeux au miel : 14 g de gélatine, 700 g de crème fleurette 35% MG, 490g de jaunes d'œufs, 700g de miel d'acacia.

Réhydrater la gélatine dans une grand quantité d'eau froide. Chauffer la crème dans une casserole et réserver. Dans une autre casserole cuire le miel à 150°. Ajouter la crème et mélanger. Verser 1/3 du mélange chaud sur les jaunes et remettre le tout à cuire jusqu'à 82°. Ajouter la gélatine essorée et mélanger. Chinoiser le mélange si nécessaire. Débarrasser sur plaque, filmer au contact et réserver au frais.

Les abeilles en pâte à sucre : 100 g de pâte à sucre jaune, 50g de pâte à sucre noire, 50g d'amandes effilées.

Réaliser 10 petites boules de pâte à sucre jaune pour le corps de l'abeille. Déposer deux fines bandes de pate à sucre noire sur chaque abeille. Former les yeux avec 2 petits morceaux de pâte à sucre noire. Dessiner un sourire à l'abeille à l'aide d'un couteau. Faire deux entailles sur chaque abeille et insérer deux amandes effilées pour former les ailes.

Le premier montage : à l'aide de l'emporte-pièce de 2cm faire un maximum de trous sur 7 des 8 disques de biscuit madeleine. Poser le biscuit non troué sur un disque de carton de 18cm. Poser dessus un biscuit troué. Pocher le crémeux au miel dans les trous. Ajouter un biscuit troué en faisant attention de ne pas aligner les trous et pocher à nouveau le crémeux. Faire de même avec tous les biscuits et le crémeux. Réserver au froid.

Le décor chocolat : 400g de chocolat Ivoire ou Opalys, 50g de chocolat caraïbes, colorant jaune liposoluble.

Fondre au bain-marie les 2/3 du chocolat blanc à 45°. Hors du feu ajouter le tiers de chocolat blanc restant haché et mélanger jusqu'à 25°. Réchauffer le chocolat sur le bain marie jusqu'à 28°, en verser une petite partie sur une feuille guitare puis étaler. Découper la forme d'une étiquette losange avec des bordures. Colorer le reste du chocolat avec le colorant jaune. Couler le chocolat jaune sur le papier bulle, coté bulles. L'étaler à l'aide d'un pinceau. Déposer le papier bulle sur le gâteau monté. Laisser figer.

La chantilly vanille : 150 g de crème fleurette 35% MG, 15g de sucre, 1/2 gousse de vanille, colorant jaune.

Monter la crème bien froide à vitesse constante, ajouter le colorant, les graines de la 1/2 gousse de vanille puis le sucre en fin de parcours.

La finition : enlever le papier bulles. Faire fondre le chocolat noir et le mettre dans un cornet. Ecrire "MIELMP" sur l'étiquette et faire le contour toujours au cornet. Coller l'étiquette au centre. Pocher la chantilly sur le dessus du gâteau. Déposer les abeilles sur le dessus et le pourtour. Déposer une ligne de pâte à sucre noire en bas du gâteau.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr