



LE SEQUOIA CARREAUTE



Le biscuit layer cake : 685g de farine, 685g de sucre, 685g de crème fleurette 35%MG, 410g d'œufs entiers, 30g de levure chimique, colorant rouge hydrosoluble, charbon végétal.

Dans la cuve du robot monter au fouet les œufs entiers et le sucre comme pour une génoise. Tamiser la farine et la levure chimique et les ajouter progressivement à la maryse. Monter la crème mousseuse et l'incorporer au mélange précédent. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Diviser l'appareil en 4. Colorer une partie en rouge clair, une autre partie en noir et les deux dernières en rouge foncé. Couler chaque préparation dans les 4 cercles de 18cm x 6cm préalablement graissés. Cuire 40min environ. Détailler les biscuits à 2cm de hauteur. Emportepiècer chaque biscuit avec les cercles 12cm, 8cm et 4cm.

La ganache myrtilles : 200g de chocolat Ivoire ou Opalys, 100g de purée de myrtilles, 50g de myrtilles fraîches, 40g de crème fleurette 35%MG.

Fondre le chocolat au bain-marie. Dans une casserole chauffer la crème et la purée de myrtilles. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème aux myrtilles sur le chocolat. Mixer les myrtilles et les passer à la passette, les ajouter à la ganache, bien mélanger. Filmer au contact et réserver au frais.

La ganache au chocolat noir : 250g de Caraïbes, 250g de crème fleurette 35%MG.

Fondre le chocolat au bain-marie. Dans une casserole chauffer la crème puis réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat. Filmer au contact et réserver au frais.

La pâte d'amande : 125g de poudre d'amandes, 100g de sucre glace, 30g de blancs d'œufs.

Dans la cuve du robot mélanger tous les ingrédients à la feuille (le fouet plat) pour obtenir une boule. Etaler la pâte d'amande et emportepiècer un disque de 18cm. A l'aide d'une fourchette

créer des striures en cercle en partant du centre. A l'aide d'un chalumeau brûler la pâte d'amande pour lui donner l'aspect du bois.

Les écorces en chocolat : 250g de Caraïbes, sucre glace.

Tempérer le chocolat. A l'aide de 2 petites palettes coudées faire des écorces de deux tailles différentes (voir les photos). Avant que le chocolat ne fige écrire C+M sur les écorces à l'aide d'un cure-dent. Saupoudrer les écorces de sucre glace.

La feuille d'érable Dulcey : 100g de Dulcey.

Mettre au point le chocolat. Le couler sur une feuille guitare. Quand il commence à cristalliser marquer la feuille à l'aide d'un emporte-pièce feuille d'érable, la décoller quand le chocolat est totalement cristallisé.

Le montage : assembler aléatoirement les biscuits entre eux pour recréer chaque disque de 18cm en alternant les 3 couleurs. Poser le premier disque reconstitué et garnir de ganache myrtilles. Répéter l'opération avec les 4 disques. Masquer le gâteau avec la ganache chocolat noir. Poser le décor en pâte d'amande sur le gâteau. Faire un petit point de ganache chocolat noir sur chaque écorce et les coller sur les contours du gâteau. Poser la feuille d'érable Dulcey au centre.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr