



L'EQUILIBRIK



La composition : sablés verts, roses, nature, cacao, compotée de fraises, ganache pistache, ganache chocolat noir, ganache chocolat blanc.

Le matériel : emporte-pièce inox 12 x 3 ou équivalent, support carré en carton.

La pâte sablée : 1.5kg de farine T55, 900g de beurre, 450g de sucre, 15g de levure chimique, 450g de jaunes d'œufs, QS de colorant vert, rose et cacao poudre. A la maison diminuez les quantités, sauf si vous avez 10 enfants.

Dans la cuve (immense du robot et à la feuille) sabler la farine tamisée avec la levure, le sucre et le beurre en morceaux. Ajouter les jaunes. Former une boule de pâte et la diviser en quatre. En colorer une en rose, une en vert, une en marron avec le cacao et en garder une nature. Etaler les pâtes et emportepiècer des rectangles de 12cm x 3 cm. Il faudra 2 plaques de chaque couleur à cuire à 170° pendant environ 15 min. Laisser les biscuits refroidir.

La compotée de fraises : 200g de purée de fraises, 20g de sucre, 4g de pectine NH.

Mélanger intimement le sucre et la pectine. Chauffer la purée de fraises dans une casserole, quand elle atteint environ 40° y ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition et laisser cuire en remuant pendant environ 1 min. Débarrasser et réserver au frais.

La garniture pistache : 150g de chocolat Ivoire ou Opalys, 50g de pâte pure pistache, 75g de crème fleurette 35%MG.

Fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer la crème avec la pâte de pistache. Réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Réserver au frais.

La garniture chocolat : 150g de Caraïbes, 150g de crème fleurette entière 35%MG.

Fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer la crème et réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Réserver au frais.

La garniture vanille : 190g de chocolat Ivoire ou Opalys, 65g de crème 35%MG, 1 gousse de vanille fendue et grattée.

Fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer la crème avec la vanille et réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Réserver au frais.

Le montage : garnir la moitié des biscuits verts avec la garniture à la pistache, les refermer avec l'autre moitié des biscuits verts. Faire de même avec les biscuits marrons et la garniture chocolat, avec les biscuits roses et la compotée de fraises et enfin avec les biscuits nature et la garniture à la vanille. Monter la tour en mettant sur un support de présentation en carton, 4 biscuits roses collés, puis dans l'autres sens 4 biscuits verts, puis 4 nature, puis 4 marrons et continuera jusqu'à plus soif, enfin jusqu'à épuisement du stock .

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr