



LE GATEAU DE CENDRILLON



Le biscuit viennois : 200g de jaunes d'œufs, 520g d'œufs entiers, 400g de sucre, 320g de blancs, 120g de sucre, 130g de farine T55, 10g de matcha.

Tamiser la farine et le matcha. Dans la cuve du robot fouetter longuement les œufs entiers, les jaunes et les 400g de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit ferme et fasse le ruban. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec les 120g de sucre. Mélanger intimement 1/4 des blancs montés au premier appareil (jaunes+œufs+sucre) Incorporer la farine tamisée délicatement à la maryse puis à la fin le reste des blancs. Diviser l'appareil en 2 et l'étaler sur les flexipats. Enfourner environ 15 min. Refroidir et démouler avec précaution.

La compotée de framboises : 250g de purée de framboises, 50g de sucre, 4g de pectine NH. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée dans une casserole, quand elle est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition en fouettant. Cuire une petite minute sans cesser de fouetter. Débarrasser, refroidir, réserver.

La bavaroise matcha : 300g de lait frais entier, 6g de gélatine, 60g de jaunes, 60g de sucre, 150g de crème fleurette 35%MG, 5g de matcha, 125g de framboises fraîches.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans une casserole porter à frémissements le lait et le matcha. Dans un cul de poule mélanger le sucre et les jaunes. Y ajouter 1/3 du lait chaud, reverser le tout dans la casserole et cuire à 82° pour obtenir une crème anglaise. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée. Monter la crème fleurette à consistance mousseuse et l'incorporer délicatement à la crème anglaise quand celle-ci est aux environs de 35°.

La pâte sucrée : 75g de beurre pommade, 45g de sucre glace, 15g de poudre d'amandes, 1g de fleur de sel, 30g d'œuf entier, 125g de farine T55.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel. Incorporer l'œuf et quand l'appareil est homogène ajouter la farine. Arrêter le robot dès que le mélange commence à s'amalgamer. L'étaler entre deux feuilles guitare ou

à défaut entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au frais. Détailler ensuite le buste de Cendrillon à l'aide du patron, le piquer à la fourchette et le cuire 20min environ à 165°.

Le premier montage : étaler une fine couche de compotée sur le premier biscuit viennois. Couper des bandes de 1,5cm de large sur toute la longueur. Rouler toutes les bandes sur le pourtour du dôme de 18cm et mettre au congélateur. Détailler un disque de 14cm dans la seconde plaque de biscuit viennois et le réserver. Couler la bavaroise matcha dans le dôme tapissé de biscuit, ajouter les framboises puis fermer avec le disque de biscuit de 14cm. Mettre au congélateur en posant le dôme sur le cercle à tarte de 8 cm pour le stabiliser.

La glace royale : 30g de blancs d'œufs, 10g de jus de citron, 280g de sucre glace, colorants hydrosoluble, rose, noir, bleu jaune.

Dans la cuve du robot et au fouet mélanger les blancs d'œufs, le sucre glace et le jus de citron. Diviser l'appareil en 5. Colorer un appareil en bleu pour la robe et le serre-tête, un en noir pour les yeux et les sourcils, un en jaune pour les cheveux, un rose pâle pour la peau et un rose plus soutenu pour les lèvres. Mettre toutes les couleurs dans les cornets. Dessiner les détails sur la pâte sucrée refroidie, laisser figer et réserver.

Le glaçage bleu : 375g de mascarpone, 300g de lait concentré sucré, 125g de lait entier, colorant bleu hydrosoluble, paillettes alimentaires bleues.

Dans la cuve du robot et au fouet mélanger le mascarpone et le lait concentré. Ajouter la quantité suffisante de lait et mélanger. Ajouter le colorant et les paillettes.

La finition : Démouler l'entremets. A l'aide d'un couteau faire une entaille pour enfoncer le buste de Cendrillon en pâte sucrée décorée. Scotcher le rhodoïd avant d'enfoncer. Pocher le glaçage bleu dans le rhodoïd.