



LA TOUR DU PALAIS DE SHERAZADE



La génoise miel-orange : 800g d'œufs entiers, 450g de sucre, 50g de miel, 1 orange, 500g de farine T55, 150g de beurre, colorant hydro orange et jaune.

Fondre le beurre, le réserver. Monter les œufs avec le sucre, le miel et les zestes d'orange pendant au moins 10 min, le mélange doit tripler de volume. Ajouter la farine tamisée et mélanger délicatement à la maryse. Prélever un petite partie de l'appareil et faire un pré mélange avec le beure tiède, l'ajouter à l'appareil précédent et mélanger délicatement. Diviser l'appareil en deux. Colorer un des deux appareils avec les colorants orange et jaune pour obtenir une couleur ambrée. Mettre au fond des cercles du papier aluminium pour l'obturer et éviter que le mélange ne s'échappe. Chemiser les cercles de papier cuisson sur 6cm de hauteur pour faciliter la cuisson et le démoulage. Diviser l'appareil nature en deux, le verser deux cercles de 16cm. Diviser l'appareil ambré en deux et le verser dans les 2 autres cercles Cuire les 4 génoises 40min à 170°. Laisser refroidir. Démouler. Couper chaque génoise en 3 parties égales.

L'imbibage miel-orange : 200g de miel, 200g d'eau, le zeste d'1 orange non traitée. Dans une casserole, chauffer l'eau, le miel et les zestes d'orange jusqu'à ébullition. Réserver.

La ganache pistache : 315g de pâte de pistache, 937g de chocolat Ivoire ou Opalys, 471g de crème fleurette 35% MG, 200g de pistaches préalablement torréfiées au four à 170° pendant 7 min et hachées.

Chauffer la crème dans une casserole. La verser en 3 fois sur le chocolat blanc fondu au bain-marie et réaliser une émulsion. Ajouter la pâte de pistache et mixer. Filmer au contact et réserver au frais.

La crème au beurre : 200g de blancs d'œufs tempérés, 250g de sucre, 416g de beurre, colorant jaune hydro et poudre d'or.

Mélanger les blancs et le sucre au bain marie jusqu'à 55°. Remettre la cuve sur le robot et monter les blancs à vitesse maximale. Passer à vitesse lente et incorporer toujours au fouet le beurre pommade en petit morceaux. Passer à vitesse moyenne et battre jusqu'à obtenir la consistance crémeuse souhaitée puis ajouter le colorant jaune.

La crème montée bleue : 750g de crème fleurette 35%MG, 225g de poudre de lait, 225g de lait concentré sucré, colorant bleu nuit, 50g de pâte à sucre jaune, poudre d'or. Monter la crème et la poudre de lait. Ajouter le lait concentré et le colorant bleu nuit et finir de monter la crème.

Le dôme chocolat blanc or : 500g de chocolat Ivoire ou Opalys, poudre d'or. Poudrer les moules à l'aide d'un pinceau de poudre d'or. Tempérer le chocolat blanc en faisant fondre les 2/3 du chocolat blanc au bain marie jusqu'à 45°, puis ajouter le tiers restant préalablement haché hors du bain marie et faire redescendre le mélange jusqu'à 26-27°. Remettre sur le bain-marie pour faire chauffer jusqu'à 28-29°. Verser le chocolat dans le moule dôme. Retourner le moule dôme pour retirer l'excédent. Réserver au frais. Démouler.

Le montage : poser un biscuit ambré, l'imbiber. Pocher dessus la ganache pistache. Parsemer des pistaches hachées torréfiées. Poser un biscuit nature, l'imbiber. Pocher la ganache pistache. Parsemer des pistaches hachées torréfiées. Répéter l'opération en alternant les biscuits ambrés et naturels. Masquer le gâteau de crème au beurre jaune. Réserver au froid. Poudrer à l'aide d'un pinceau de poudre d'or. Poser le rhodoïd sur tout le contour du gâteau. Faire la trace du rhodoïd avec l'outil pic. Retirer le rhodoïd. Ecrire avec l'outil pic "Lisez bien la recette". Reposer le rhodoïd sur l'écriture gravée. Réserver au frais. Masquer avec la crème montée bleue. Remettre au frais. Etaler la pâte à sucre jaune et la poudrer d'or. Emporte-piècer 50 étoiles, les répartir sur la tour. Poser le dôme.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr