



L'ARACHNICAKE



Le biscuit red velvet : 540g de lait, 18g de jus de citron jaune, 562g de farine T55, 22g de levure chimique, 45g de cacao poudre, 270g de beurre demi-sel, 675g de sucre, 225g d'œufs entiers, colorant rouge (attention quand même)

Dans un bol, mélanger le lait et le jus de citron jaune pour le faire cailler et réserver. Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le beurre demi-sel pommade et le sucre. Ajouter les œufs et mélanger. Incorporer en 3 fois les poudres tamisées (farine, levure chimique, cacao) en alternant avec le lait aussi en 3 fois. Ajouter le colorant rouge. Quand le mélange est lisse, le diviser en 3 et le verser sur 3 plaques à génoise. Enfourner 2 plaques à 170° pendant 25min. Retirer des plaques à génoise. Enfourner la 3ème plaque à 170° pendant 25min. Si la taille de votre four le permet vous pouvez cuire les 3 plaques en même temps ! Emporte pièce 5 biscuits de 18cm. Emporte pièce 2 biscuits parmi les 5 avec le cercle de 14cm et ne garder que l'extérieur du cercle (18cm-14cm). L'intérieur du cercle de 14cm ne servira pas.

La compotée de griottes : 300g de purée de griottes, 30g de sucre semoule, 5g de pectine NH. Dans une casserole, chauffer la purée de griottes. Mélanger le sucre et la pectine, les ajouter à la purée quand elle atteint 40° et porter 1min à ébullition en fouettant. Débarrasser. Filmer au contact, réserver au froid.

La chantilly vanille : 250g de crème fleurette 35%MG, 50g de mascarpone, 30g de sucre, les graines d'une gousse de vanille.

Dans la cuve du robot, fouetter la crème, le mascarpone, le sucre et la gousse de vanille grattée pour obtenir une chantilly et mettre en poche.

La ganache chocolat : 350g de caraïbes, 350g de crème fleurette 35%MG, 50g de chocolat blanc. Porter la crème à ébullition. Réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat noir fondu. Verser cette ganache sur le gâteau froid et lisser à la spatule coudée pour enlever l'excédent. Fondre le chocolat blanc, le mettre en cornet. Faire une dizaine de petits cercles de plus en plus grand en partant du centre avec le cornet de chocolat blanc. Faire un trait avec le cure-dent de l'intérieur vers l'extérieur pour donner un effet toile d'araignée.

La guimauve : 10g de gélatine, 60g de blancs d'œufs, 185g de sucre, 50g d'eau, 35g de glucose. Hydrater la gélatine. Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à 130°. Dans la cuve du robot monter les blancs mousseux. Verser le sirop de sucre à 130° sur les blancs mousseux. Fouetter à vitesse maximale. Essorer la gélatine et la fondre au micro-ondes quelques secondes. la verser dans le mélange de la cuve et fouetter jusqu'au refroidissement. Chauffer 30 sec la guimauve au micro-ondes, mettre les gants et la prélever. Taper dans les mains plusieurs fois pour créer des fils. Poser les fils sur les contours du gâteau et un peu dessus.

Les billes moléculaires : 250g de purée de coco, 2.5g d'agar agar, 200g d'huile neutre. Chauffer dans une casserole la purée de coco et l'agar-agar. Mixer. A l'aide d'une pipette, faire tomber des dizaines de billes du mélange dans un verre d'huile. Passer les billes dans une passette pour les récupérer. Mélanger les billes à la compotée de griottes refroidie.

L'araignée en chocolat : 50g de caraïbes.

Fondre le chocolat au bain marie à 50° et tempérer le en le faisant descendre jusqu'à 28° et remonter jusqu'à 31°. Le verser dans le moule araignée et réserver au frais. Démouler.

Le montage : poser un biscuit plein de 18cm. Pocher une fine couche de chantilly. Poser un biscuit emporte-piécé. Pocher la compotée griotte + billes moléculaire à l'intérieur du biscuit emporte-piécé. Pocher une fine couche de chantilly. Poser un biscuit plein de 18cm. Pocher une fine couche de chantilly. Poser un biscuit emporte-piécé. Pocher la compotée griotte + billes moléculaire à l'intérieur du biscuit emporte-piécé. Pocher une fine couche de chantilly. Poser un biscuit plein de 18cm. Mettre le gâteau au froid. Verser la ganache chaude sur le gâteau froid. Faire le décor toile en chocolat blanc. Réserver au frais pour que la ganache fige. Faire les toiles d'araignée en guimauve sur les côtés du gâteau et un peu sur le dessus. Poser l'araignée en chocolat dessus

@La cuisine de Mercotte 2022

<https://www.mercotte.fr/>