



LE GATEAU BATEAU



**Le biscuit patate douce** : 330g de patate douce épluchée, 80g de beurre, 80g d'œufs entiers (pesés sans la coquille), 130g de sucre, 200g de farine T55, 6g de levure chimique.

Eplucher les patates douces et les couper en morceaux, le cuire à l'eau bouillante puis les égoutter et les écraser pour les réduire en purée. Ajouter le beurre dans la purée chaude et mélanger. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger. Dans la cuve du batteur, monter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Les ajouter au mélange précédent et mélanger délicatement. Couler sur une plaque à gâteaux. Enfourner 25min à 175°. Découper deux rectangles de 18x15.

**Le croustillant riz soufflé** : 30g de riz soufflé, 35g de praliné amande, 15g de chocolat Ivoire ou Opalys, 1g de fleur de sel.

Fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le praliné amande, la fleur de sel et le riz soufflé et mélanger. Etaler une fine couche de croustillant sur un biscuit patate douce rectangle. Réserver au froid.

**Le curd passion** : 75g d'œufs entiers, 55g de sucre, 10g de maïzena, 60g de purée de fruits de la passion, 40g de beurre, 2g de gélatine.

Hydrater la gélatine. Dans une casserole, chauffer la purée de fruit de la passion et la moitié du sucre. Dans un cul de poule, mélanger l'autre moitié de sucre et la maïzena. Verser un tiers de mélange chaud dans le mélange précédent et fouetter. Remettre le tout à cuire jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajouter le beurre et la gélatine essorée puis mélanger. Débarrasser. Filmer au contact. Réserver au frais.

**La ganache chocolat blanc** : 200g de chocolat Ivoire ou Opalys, 50g de crème fleurette 35%MG.

Chauffer la crème, la verser en trois fois sur le chocolat blanc préalablement fondu et mélanger. Filmer au contact. Réserver au froid.

**Le mât** : 3 feuilles de Wafer Paper, 200g de caraïbes.

Faire fondre le chocolat au bain marie à 50° et le tempérer en le faisant descendre jusqu'à 28° et remonter jusqu'à 31°. Le verser dans le rhodoïd de 10cm scotché pour créer un tube de 40cm de hauteur

(en scotchant le dessous). Scotcher le dessus du tube. Réserver au frais. Démouler. Enfoncer le mât dans le gâteau déjà décoré à l'endroit où il y a un trou dans le bateau. Utiliser un système de pliage pour fixer la voile de wafer paper au mât en chocolat.

**Le décor en pâte à sucre** : 350g de pâte à sucre blanche, 75g de pâte à sucre noire, colorant gel marron, rhum blanc.

Colorer une partie de la pâte à sucre blanche avec le colorant gel marron pour obtenir une pâte marron clair. Étaler la pâte à sucre marron de la taille du plancher du bateau. Poser la pâte à sucre sur le plancher du bateau. À l'aide du colorant gel marron, du rhum et d'un pinceau fin, faire l'effet bois sur la pâte à sucre plancher. Étaler le reste de pâte à sucre blanche. Masquer le gâteau avec la pâte à sucre blanche. Étaler la pâte à sucre noire. Découper des hublots, une vitre avant et deux bandes sur le toit. Poser tous les décors en pâte à sucre noir sur gâteau blanc.

**Le bateau RKT** : 500g de chamallows, 500g de rice Krispies, 550g de caraïbes, huile de pépins de raisins. Faire fondre les chamallows jusqu'à ce qu'ils doublent de volume dans le micro-onde. Ajouter le rice krispies et mélanger. Avec les mains graissées et munies de gants former une coque de bateau de base de 13cm, au milieu 17,3cm et pointu à la base et 40,5cm de longueur. Faire un trou dans le plancher pour aider à insérer le mât. Réserver au froid. Faire fondre le chocolat au bain-marie à 50° et le tempérer en le faisant descendre jusqu'à 28° et remonter jusqu'à 31°. Étaler le chocolat à l'aide d'un pinceau ou d'une palette. Réserver au froid. Répéter l'opération du chocolat trois fois pour imperméabiliser la coque. Réserver au froid.

**Le montage** : sculpter les deux biscuits en cabine en suivant la forme du bateau. Poser un biscuit en forme de cabine. Étaler une fine couche de croustillant sur le biscuit. Pocher un boudin de ganache chocolat blanc sur les contours du croustillant. Pocher la crème curd fruit de la passion à l'intérieur du boudin de ganache sur toute la surface du croustillant. Poser le deuxième biscuit en forme de cabine dessus. Masquer le gâteau avec la ganache chocolat blanc. Poser la pâte à sucre blanche. Poser le gâteau sur le bateau. Enfoncer le mât dans le gâteau et le bateau.