



L'OREILLER D'AMOUR



Le biscuit pain de gènes : 600g de pâte d'amandes 50% de fruits, 160g de jaunes d'œufs, 600g d'œufs entiers, 60g de farine, 60g de maïzena, 10g de levure chimique, 200g de beurre.

Dans la cuve du robot monter au fouet la pâte d'amande et les jaunes d'œufs. Ajouter les œufs entiers et fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume. Fondre le beurre, réserver. Ajouter dans la cuve la féculé, la farine et la levure chimique tamisées et mélanger délicatement à la maryse. Ajouter un tiers de cet appareil au beurre fondu et mélanger. Verser le tout dans le bol du batteur et mélanger délicatement à la maryse. Diviser l'appareil en deux. Verser dans deux cadres rétractables de la taille des plaques plates recouvertes de papier aluminium. Enfourner 20min à 165° chaleur tournante. Pendant la cuisson, préparer un patron d'oreiller 28x38. Lorsque les biscuits sont cuits, découper un oreiller dans chaque plaque de biscuit pain de gènes.

La ganache montée vanille : 12g de gélatine, 480g + 1520g de crème fleurette 35%MG, 480g de chocolat Ivoire ou Opalys, 1 gousse de vanille, colorant rouge framboise, 500g de fraises.

Hydrater le gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffer 480g de crème avec la gousse de vanille grattée, y dissoudre la gélatine essorée. Réaliser une émulsion en versant en plusieurs fois la crème chaude sur le chocolat fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter 1520g de crème froide et mixer. Débarrasser et filmer au contact. Réserver au frais. Couper les fraises en brunoise et réserver.

L'imbibage élixir d'amour : 200g de champagne, 25g de liqueur de litchi, 25g de sirop de fraises.

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Réserver.

Le biscuit cuillère matelassé : 360g de blancs d'œufs, 100g de sucre et 200g de sucre, 240g de jaunes d'œufs, 300g de farine, colorant rouge framboise.

Dans la cuve du robot muni d'un fouet, monter les blancs en ajoutant petit à petit 100g de sucre. Réserver. Dans la cuve du robot et toujours au fouet monter les jaunes avec les 200g de sucre. Ajouter la farine tamisée et mélanger délicatement à la maryse. Ajouter les blancs montés et mélanger délicatement à la maryse. Diviser l'appareil en deux. Colorer l'un des deux en rose clair et l'autre en rouge framboise foncé. Mettre l'appareil rose clair dans une poche avec une douille de 10mm. Pocher un cadrillage avec un espace de 2cm sur une feuille de papier cuisson. Répéter l'opération pour obtenir

deux plaques. Enfourner 4min à 190°. Mettre l'appareil rouge framboise dans une poche avec une douille de 10mm. Remplir le cadrillage en pochant l'appareil rouge framboise à l'intérieur. Enfourner 7min à 190°. Réserver.

Le décor pâte à sucre : 75g de pâte à sucre blanche, colorant rouge framboise.

Colorer la pâte à sucre en rouge framboise foncé. Faire des petites pampilles à 4 brins reliées par une petite boule.

Le montage et la finition : Imbiber les biscuits pain de gênes avec l'élixir d'amour. Monter la ganache vanille. Colorer la moitié en rose clair et l'autre moitié en rouge framboise. Mettre chaque préparation dans une poche à douille munie chacune d'une douille de 12mm. Pocher 3 boudins de ganache montée rose clair en partant d'un coin du biscuit pain de gênes oreiller imbibé. Pocher à la suite 3 boudins de ganache montée rouge framboise. Continuer de pocher en alternant les couleurs. Poser sur la ganache la brunoise de fraise. Pocher des boudins de ganache montée en alternant les couleurs avec les boudins du dessous. Poser un biscuit pain de gênes oreiller imbibé. Pocher 3 boudins de ganache montée rose clair en partant d'un coin du biscuit pain de gênes oreiller imbibé. Pocher à la suite 3 boudins de ganache montée rouge framboise. Continuer de pocher en alternant les couleurs. Poser sur la ganache la brunoise de fraise. Pocher des boudins de ganache montée en alternant les couleurs avec les boudins du dessous. Continuer à pocher en pyramide en alternant les couleurs pour avoir le centre plus haut pour rendre l'oreiller gonflé. Lisser légèrement la ganache à l'aide d'une spatule coudée. Poser le biscuit cuillère matelassé sur la ganache. A l'aide d'un cutter, couper le biscuit cuillère en suivant la forme du coussin. Couper des rectangles de la longueur et de la hauteur des côtés du coussin. Poser les rectangles sur les côtés et ajuster la forme à l'aide d'un cutter. Mettre le reste de ganache montée rouge framboise dans une poche munie d'une douille cannelée de 2mm. Pocher toutes les coutures. Poser les pampilles aux 4 coins de l'oreiller.

@La cuisine de Mercotte 2022

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