



LE HOLLYWOOD CAKE



**Les cookies pécan whisky** : 1kg de farine T55, 4,5 cuillères à café de Maïzena, 1,5 cuillères à café de bicarbonate, 4g de sel, 540g de beurre doux fondu, 400g de sucre brun, 200g de sucre blanc, 200g d'œufs, 3 jaunes d'œufs, 45ml de whisky, 6cc d'extrait de vanille, 275g de noix de pécan.

Dans la cuve du robot et au fouet plat, mélanger ensemble farine, maïzena, bicarbonate et sel. Dans un cul de poule, fouetter le beurre fondu et les sucres. Ajouter les œufs entiers, les jaunes, le whisky et l'extrait de vanille et fouetter. Verser ce mélange dans la cuve du robot, ajouter les noix de pécan et mélanger. Former 3 cookies de 325g (cercles de 18cm) et 2 cookies de 50g (cercles de 8cm). Cuire 12-15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Répéter l'opération afin d'obtenir en tout 6 grands cookies et 4 petits. Dès la sortie du four, pendant que les cookies sont encore moelleux, percer les 4 petits cookies pour positionner les dowels. Attention à l'alignement des cookies. Laisser refroidir sur grille.

**Le praliné pécan** : 200g de noix de pécan, 50g de sucre, fleur de sel. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Le verser sur un tapis silicone et le laisser durcir. Le mixer avec 200g de noix de pécan préalablement torréfiées 10 minutes à 180° et la fleur de sel.

**La ganache montée praliné pécan** : 220g de chocolat Ivoire ou Opalys, 100g de praliné, 40cl de crème fleurette entière 35%MG, 1 feuille de gélatine.

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide. Faire chauffer la moitié de la crème avec le praliné. Incorporer la gélatine essorée. Verser ce mélange en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu et réaliser une émulsion. Ajouter les 20 cl de crème froide restant et mixer pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact, et faire prendre au froid.

**Les mini-cupcakes à la vanille** : 150g de farine T55, 130g de sucre, 2g de sel, 150g de beurre doux, 7.5g d'arôme de vanille, 3 œufs, 5g de levure chimique, 2.5g de bicarbonate.

Tamiser la farine, la levure et le bicarbonate. Fouetter le beurre, le sucre, la vanille et le sel jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse et pâle. Ajouter les œufs un par un à la pâte et

mélanger. Ajouter la farine et mélanger délicatement à la maryse. Verser la pâte dans les moules en les remplissant environ aux 3/4. Cuire 8-10 minutes à 160°C.

**Le topping des cupcakes** : 135g de mascarpone, 60g de sucre glace, 270g de crème fleurette 35%MG, arôme de vanille, colorant rouge hydrosoluble.

Dans la cuve du robot, fouetter ensemble le mascarpone et le sucre. Ajouter la crème liquide bien froide, petit à petit en continuant de fouetter à vitesse moyenne, pour obtenir une consistance ferme. Diviser en 10 et colorer pour obtenir : 1 cupcake blanc et 9 cupcakes en dégradés de rouge.

**La ganache chocolat** : 700g de chocolat Opalys ou Ivoire, 175g de crème fleurette 35%MG, colorant rouge liposoluble.

Porter la crème à ébullition et réaliser une émulsion en la versant en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu. Colorer en rouge.

**Le moule en gélatine** : 100g de gélatine poudre, soit de poisson soit classique, 500g d'eau froide.

Réhydrater la gélatine dans l'eau pour obtenir une masse gélatine. Faire fondre cette masse gélatine. Découper le fond de la bouteille d'eau. Graisser l'intérieur de la bouteille à l'aide de spray de démoulage. Poser la bouteille bouchon vers le bas dans un mug afin de la stabiliser. Graisser la statuette à l'aide de spray de démoulage. Poser la statuette tête vers le bas au centre de la bouteille et la maintenir à l'aide de scotch. Verser la gélatine autour de la statuette. Faire prendre au froid jusqu'à durcissement complet. Pour démouler la statuette, inciser le moule à l'aide d'un couteau à lame fine. Enlever la statuette et envelopper le moule de cellophane afin d'éviter au chocolat de s'échapper par l'incision.

**La statuette en chocolat** : 400g de chocolat Ivoire ou Opalys, poudre bronze.

Tempérer le chocolat blanc. Le verser dans une poche sans douille. Remplir le moule gélatine de chocolat blanc et faire prendre au congélateur. Démouler et poudrer de colorant bronze.

**Montage et finition** : dans le bol du robot monter au fouet la ganache pralinée bien froide. Réaliser 2 layer cakes de 3 grands cookies chacun, en garnissant de ganache montée entre les étages. Réaliser un mini layer cake de 4 petits cookies, en garnissant de ganache rouge entre les étages. Faire prendre chaque gâteau au congélateur avant le montage. Utiliser un grand layer cake comme base de gâteau. Poser par-dessus, bien centré, le mini layer cake. Poser par-dessus, bien centré, le deuxième grand layer cake, il doit être posé sur une semelle rigide. Faire prendre au congélateur. Enrober de ganache et lisser l'extérieur des grands étages en réalisant un effet fault line. Déposer les cupcakes sur le gâteau de base, tout autour du mini layer cake. Peindre le bord des fault lines de poudre bronze diluée dans de l'alcool blanc. Etaler de la pâte à sucre blanche, la poudrer de poudre bronze, puis découper au couteau ou à l'emporte-pièce les lettres composant le mot HOLLYWOOD. Coller chaque lettre au-dessus d'un cupcake dégradé de rouge (pas de lettre au-dessus du cupcake blanc). Déposer la figurine sur le gâteau.

