



LE CHANDELIER INVERSE



**Le molly cake pour 3 gâteaux** : 635g d'œufs pesés sans la coquille, 1050g de sucre, 1050g de crème fleurette 35%MG, 1050g de farine T55, 40g de levure chimique.

Dans la cuve du robot fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Monter la crème fleurette à consistance mousseuse et la réserver au frais. Tamiser la farine et la levure et les ajouter délicatement à la maryse à l'appareil œufs/sucre. Incorporer la crème fouettée. Graisser les moules, y répartir l'appareil à molly cake et cuire à chaleur tournante dans le four préchauffé à 170°, 45min le molly cake de 15cm, 1h celui de 20 cm et 1h15 celui de 25cm. Vérifier le bon degré de cuisson à l'aide d'un couteau. Démouler à chaud et réserver.

**La ganache chocolat blanc jasmin** : 1.5kg de chocolat Opalys ou Ivoire, 500g de crème fleurette 35%MG, 30g de boutons de jasmin.

Dans une casserole porter à ébullition la crème et le jasmin et laisser infuser à couvert 30min. Passer au chinois très fin et remettre dans la casserole, porter à nouveau à ébullition et réaliser une émulsion en versant la crème parfumée en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu au bain-marie. Parfaire l'émulsion au mixer plongeant et réserver au frais.

**Le sirop d'imbibage au jasmin** : 500g d'eau, 500g de sucre, 50g de boutons de jasmin.

Porter à ébullition le sucre, l'eau et le jasmin pendant 1min. Passer au chinois et laisser refroidir. Mettre le sirop obtenu dans une bouteille.

**L'insert fruits rouges** : 1kg de purée de fruits rouges, 1kg de fraises, 1kg de mûres, 550g de sucre, 160g d'eau, 90g de maïzena.

Dans un verre mélanger l'eau froide et la maïzena. Porter à ébullition dans une casserole, la purée de fruits rouges, les fraises en morceaux, les mûres et le sucre. Ajouter alors la préparation eau/maïzena, et mélanger 4 à 5 min jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser refroidir.

**La crème au beurre à la meringue suisse** : 1kg de beurre pommade, 1kg de sucre, 510g de blancs d'œufs, 10g de vanille en poudre.

Dans la cuve du robot et au bain-marie, fouetter les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à 45°. Remettre la cuve sur le robot et continuer de fouetter jusqu'à ce que l'appareil refroidisse. Quand la meringue est froide, remplacer le fouet par la feuille puis incorporer le beurre pommade petit à petit et à vitesse moyenne. Ajouter la vanille et continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Réserver à température ambiante.

**La dentelle alimentaire** : 5g de tylose, 120g d'eau chaude, 5g de glucose, 5g de glycérine, 10g de sucre glace, 10g de maïzena.

Mélanger l'eau chaude et le tylose. Laisser reposer au moins 1 heure en mélangeant régulièrement. Ajouter la glycérine et le glucose, puis le sucre glace et la maïzena. Etaler sur le moule à dentelle et cuire 20 min à 70°. Si c'est trop sec poser un torchon humide dessus pendant 1 min.

**Les disques en chocolat Ruby** : 150g de chocolat Ruby.

Fondre le chocolat au bain-marie. Etaler 12 disques fins, 4 de 20 cm de diamètre pour le gâteau de 25 cm, 4 de 15 cm de diamètre pour le gâteau de 20 cm, 4 de 10 cm de diamètre pour le gâteau de 15cm. Araser la tête des gâteaux. Couper chaque gâteau en 3 à l'aide du couteau à génoise. Poser l'étage du bas sur les socles préalablement troués. Imbiber le gâteau de sirop. Mettre une couche d'1 cm de ganache et faire un boudin de ganache autour à l'aide d'une poche. Mettre la compotée de fruits rouges au milieu du boudin et poser la seconde couche de gâteau. Répéter l'opération. Sur l'étage du dessus poser sur la compotée de fruits rouges 4 feuilles en chocolat en fonction du diamètre du gâteau. Vérifier la hauteur du gâteau (11,5cm). Une fois le gâteau monté, mettre une couche fine de ganache autour à l'aide d'une spatule. Mettre au réfrigérateur une heure. Répéter le montage pour les 3 gâteaux. Faire un trou de 3,5cm au centre des gâteaux de 15 et 20cm de diamètre. Faire un trou de 1cm au centre du gâteau de 25cm. Mettre une couche de crème au beurre à la meringue suisse à la spatule autour du gâteau. Prélever 250g de crème et colorer en rose pâle. Mettre la crème dans une poche munie d'une douille E5. Faire le tour du bas du gâteau en décorant de crème en forme de rose. Prendre la crème restante dans la poche et la mélanger à de la crème blanche pour en obtenir 250g. Remettre du colorant pour obtenir un rose plus foncé et refaire un étage de roses. Répéter l'opération avec un rose encore plus foncé pour faire un 3e étage de roses. Réserver au réfrigérateur. Mettre une couche épaisse de crème au beurre autour du gâteau. Colorer 30g de crème en rose pâle, en rose foncé et en violet. A l'aide d'une spatule mettre des touches de crème autour du gâteau. A l'aide du peigne faire un effet tourbillon avec la crème. Réserver au réfrigérateur. Remettre une couche de meringue autour du gâteau. Recouvrir de pâte à sucre rose pâle, lisser et coller la dentelle avec un peu d'eau. Monter sur le support.