



LE CARTOON CAKE



Le Madeira cake : 500g de farine T55, 300g d'œufs, 480g de sucre semoule, 490g de crème fleurette 35%MG, 250 de chocolat inspiration fraise, 8g de levure chimique.

Dans la cuve du robot fouetter les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Hacher au couteau le chocolat puis en mixer les 3/4 pour obtenir une poudre. Mélanger la poudre et les brisures de chocolat inspiration fraise avec la farine et la levure. Monter la crème à consistance mousse à raser et l'incorporer petit à petit et à vitesse moyenne en alternant avec le mélange farine chocolat dans l'appareil œufs sucre. Mélanger le tout à vitesse rapide quelques secondes. Chemiser les deux cercles de papier cuisson en le faisant dépasser de 8cm. Verser la pâte et enfourner à 180° chaleur tournante pendant 45min à vérifier. Pour donner du moelleux au gâteau on peut mettre un bol d'eau dans le four. Laisser tiédir à la sortie du four, démouler, filmer et réserver au froid jusqu'au montage.

La ganache montée inspiration fraise : 200g d'inspiration fraise, 450g de crème fleurette 35%MG, 1g de gélatine feuille.

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie, chauffer 150g de crème, y incorporer hors du feu la gélatine essorée et réaliser une émulsion en versant la crème chaude en plusieurs fois sur le chocolat. Ajouter le reste de crème froide et parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Filmer au contact et placer au frais idéalement une nuit ou au minimum 4 heures puis la monter en chantilly souple. Mettre en poche.

La ganache montée barbe à papa : (si vous y tenez vraiment) 200g de chocolat Ivoire ou Opalys, 450g de crème fleurette 35%MG, 1g de gélatine feuille, 1g d'arôme barbe à papa, 1g de colorant rose en gel. Pour la santé de tous, préférez, je le redis, une ganache vanille.

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie, chauffer 150g de crème, y incorporer hors du feu la gélatine essorée et réaliser une émulsion en versant la crème chaude en plusieurs fois sur le chocolat. Ajouter le reste de crème froide et éventuellement l'arôme barbe à papa et parfaire l'émulsion au mixer plongeant. En réserver 100g et colorer l'autre partie en rose. Filmer au contact et placer au frais idéalement une nuit ou au minimum 4 heures puis monter les 2 ganaches en chantilly souple. Mettre en poche.

La crème au beurre à la meringue suisse : 300g de blancs d'œufs, 575g de beurre en dés à température ambiante, 125g de sucre semoule, 375g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Porter les blancs et le sucre au bain-marie à 60°. Dans le bol du robot, les monter en meringue très ferme. Fondre le chocolat au bain-marie. Quand la meringue est refroidie incorporer petit à petit et à vitesse moyenne les dés de beurre. Quand la crème au beurre est bien lisse ajouter à petite vitesse le chocolat fondu et continuer à battre pour obtenir une crème aérienne et onctueuse.

La finition : couper en deux les Madeira cakes pour obtenir 4 disques et prélever 1/3 dans chaque disque. Poser un disque de biscuit, faire sur tout le tour un boudin de crème au beurre, garnir l'intérieur de ganache montée fraise, poser un autre disque de biscuit et répéter l'opération en garnissant le centre avec la ganache barbe à papa. Faire ainsi de suite pour toutes les couches. Recouvrir entièrement l'extérieur du cartoon cake de crème au beurre. Puis pour obtenir l'effet cartoon cake souligner les détails et les contours avec un boudin de pâte à sucre noire réalisé à l'aide de l'extrudeur. Terminer la décoration en s'inspirant du dessin de la recette.