



LE CHAUDRON BOUILLONNANT



Les bulles en gélatine : 7 feuilles de gélatine, 30g d'eau, 9g de pectine, 10g de crisco, colorant vert, jaune, rose, bleu, violet, orange.

Pour 25 ballons. Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Gonfler les ballons à la taille souhaitée (pas trop gros). Les nouer et les fermer avec un petit élastique. Attention l'air ne doit pas s'échapper. Insérer un pic à brochettes sous l'élastique (il servira de support pour le trempage dans la gélatine) et le faire sécher sur un support en polystyrène. Enduire le ballon de crisco. Attention de mettre la juste mesure, s'il y en a trop la gélatine va glisser et s'il n'y en a pas assez la gélatine ne se décollera pas des ballons. Chauffer 30g d'eau au micro-ondes, ajouter en mélangeant bien 9g de pectine puis incorporer la gélatine essorée et le colorant. Remettre le tout 10 s au micro-ondes, surtout sans faire bouillir pour que tout soit bien dissous. Mélanger délicatement. Prendre un ballon et le tremper dans la gélatine colorée, bien l'enrober, le laisser un peu égoutter en tapotant sur le bord. Faire tous les ballons de 6 couleurs différentes puis recommencer pour avoir 3 couches de glaçage. Laisser sécher jusqu'au moment de décorer le gâteau. La gélatine se raffermi et ne colle plus.

Le gâteau au chocolat et charbon végétal : 300g de sucre en poudre, 135g de beurre pommade, 270g d'huile de pépins de raisins, 300g d'œufs, 330 de farine T55, 90g de cacao poudre, 15g de charbon végétal, 12g de bicarbonate de soude, 190g de pépites de chocolat, 2g de sel, 270g de lait fermenté.

Préchauffer le four à 180°, chaleur tournante. Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate, le sel, le charbon végétal et le cacao en poudre. Dans la cuve du robot crémer au fouet plat le beurre pommade et le sucre, incorporer l'huile et mélanger pour obtenir un appareil homogène. Séparer les blancs des jaunes et ajouter les jaunes à la préparation. Fouetter jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement incorporés. Ajouter la moitié des poudres tamisées, mélanger quelques secondes puis incorporer dans l'ordre, la moitié du lait fermenté, le reste des poudres puis le reste de lait fermenté. Monter les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement à la maryse. Graisser les cercles à mousses, les chemiser de papier cuisson en veillant à le laisser dépasser de 5cm au-dessus du moule. Répartir l'appareil dans les moules. Enfourner 40 à 45 min. Vérifier la cuisson en plantant un couteau au centre du gâteau. La lame doit ressortir sèche.

La crème pâtissière à la pistache : à réaliser pendant la cuisson des gâteaux : 300g de lait frais entier, 10g de bonne pâte de pistache, 60g de jaunes d'œufs, 45g de sucre, 35g de maïzena.

Chauffer le lait et la pâte de pistache dans une casserole. Mélanger les jaunes et le sucre puis incorporer la maïzena. Verser la moitié du lait chaud sur la préparation, bien mélanger puis verser le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer. Retirer du feu verser dans un récipient plat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Le nappage drip cake : 200g d'Ivoire ou d'Opalys, 100g de crème fleurette 35%MG, colorant liposoluble orange. Fondre le chocolat au bain-marie, chauffer la crème et la verser en plusieurs fois sur le chocolat en réalisant une belle émulsion, ajouter le colorant, mettre en cornet et réserver à température ambiante jusqu'à la finition.

La crème au beurre à la meringue suisse : 150g de blancs d'œufs, 290g de beurre pommade, 65g de sucre, 190g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Dans le bol du robot posé sur un bain-marie monter les blancs et le sucre à 55°/60°. Retirer du bain-marie et fouetter pour obtenir une meringue très ferme. Fondre le chocolat au bain-marie. Quand la meringue a triplé de volume et qu'elle est à 30° ajouter petit à petit le beurre pommade à vitesse moyenne. Une fois le beurre incorporé, augmenter de nouveau la vitesse pour obtenir une crème bien lisse. Baisser à nouveau la vitesse et incorporer le chocolat à peine tiède puis augmenter la vitesse et terminer en fouettant à petite vitesse pour avoir une crème aérienne.

Le cœur coulant framboise et framboises fraîches : 250g de framboises, 50g de sucre en poudre, le jus d'un 1/2 citron.

Réserver 12 framboises entières. Ecraser les autres à la fourchette avec le sucre, ajouter le jus de citron. Incorporer alors les framboises entières et réserver au frais.

La finition : mettre la crème pâtissière et la crème au beurre en poches. Couper en deux dans l'épaisseur les gâteaux refroidis. pour obtenir 4 disques. En évider 2 à l'aide de l'emporte-pièce. Poser un disque de biscuit sur le plateau tournant. Pocher un boudin de crème au beurre sur le pourtour, garnir l'intérieur de crème pâtissière à la pistache. Poser un disque évidé dessus, Pocher la crème sur la bordure et autour de la partie emporte-piécée. Pocher ensuite la pâtissière à la pistache sur le reste du biscuit. Faire de même avec le second disque évidé puis remplir la cavité avec le cœur coulant aux framboises. Recouvrir la bordure extérieure du gâteau de crème au beurre. Et enfin poser dessus le dernier disque. A l'aide d'une couteau d'office tailler le gâteau pour lui donner une forme arrondie. Le recouvrir entièrement de crème au beurre et réserver au frais environ 10 min. Pendant ce temps étaler finement la pâte à sucre noire pour recouvrir le chaudron, réaliser deux poignées en forme de S, comme sorcière, puis faire un boudin qui servira de bordure. Sortir le gâteau du réfrigérateur le recouvrir d'une seconde couche de crème au beurre pour avoir un aspect bien lisse. Le remettre au frais pour faire durcir la crème. Recouvrir ensuite le gâteau de pâte à sucre, coller à l'eau avec le pinceau la bordure. Fixer les poignées à l'aide des cure-dents. Quand le nappage drip cake est aux environs de 26° le faire couler de manière aléatoire en partant de la bordure pour donner l'impression que le chaudron déborde. Crever les ballons, retirer délicatement les bulles de gélatine et les poser sur le dessus pour donner l'effet bouillonnant.

Petit conseil d'amie : ne vous goinfrez pas de bonbons avant de déguster le chaudron bouillonnant ... Ok c'est Halloween, mais il faut quand même avoir très faim ...