



LE GATEAU PERLES



La ganache Opalys : à faire la veille : 400g de chocolat Opalys, 900g de crème fleurette 35%MG, 4g de gélatine soit 2 feuilles.

Réhydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffer 300g de crème, y dissoudre la gélatine essorée. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème en plusieurs fois sur le chocolat. Ajouter le reste de crème froide et parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Filmer au contact et refroidir idéalement une nuit. Monter la ganache en chantilly souple et la mettre en poche pour le montage. **Remarque** : les gâteaux des candidats doivent tenir le temps de photos et attendre quelques heures avant d'être dégustés, et en juin il fait très chaud ! Mais à la maison on ne met pas de gélatine dans une ganache montée.

La génoise : ou plutôt le biscuit moelleux (dans une génoise classique il n'y a ni levure, ni sucre vanillé, mais du beurre) 600g d'œufs sans la coquille, 400g de sucre semoule, 400g de farine T55, 7g de levure chimique, 20g de sucre vanillé maison.

Tamiser la farine et la levure. Chemiser les moules graissés de papier cuisson sur une hauteur de 12cm, réserver au frais. Dans la cuve du batteur monter longuement les œufs tempérés et les sucres, l'appareil doit tripler de volume. Incorporer délicatement à la maryse la farine/levure pour ne pas faire retomber l'appareil. Remplir les moules au 3/4. Enfourner à 180° entre 30 et 45 min en vérifiant le bon degré de cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir brillante. Démouler à chaud sur grille la génoise retournée pour éviter l'humidité à la base. Refroidir complètement. A l'aide du couteau à génoise faire 3 disques dans la grande génoise et 4 dans la petite en évidant le centre des deux tranches du milieu avec un emporte-pièce de 4cm.

Le confit de framboises : 350g de purée de framboises, 50g de sucre, 8g de pectine NH. framboises fraîches. Mélanger intimement la pectine avec 10g de sucre. Dans une casserole chauffer la purée avec 40g de sucre. Quand le mélange est à 40° ajouter le mélange sucre pectine et donner une ébullition. Débarrasser dans un plat, filmer au contact et refroidir au réfrigérateur. Quand le confit est froid le mettre en poche.

Les perles moléculaires champagne/framboise : 240g de champagne, 2g d'agar agar, 10g de sirop de framboises, 1/2 litre d'huile de pépins de raisins ou de tournesol.

Verser l'huile dans un cul de poule, le mettre au congélateur. La température de l'huile doit descendre à 4° pour la sphérification. Dans une casserole porter à ébullition et sans cesser de remuer le champagne, le sirop de

framboises et l'agar agar. Avec une pipette faire tomber goutte à goutte ce mélange dans l'huile bien froide. Instantanément on va obtenir un caviar champagne framboise. Le récupérer avec une petite passette, le rincer à l'eau froide pour le débarrasser de l'huile résiduelle et réserver jusqu'à l'utilisation.

Le glaçage miroir : 150g d'eau, 300g de sucre, 300g de glucose, 9g de gélatine, colorants noir, rouge, blanc, 200g de crème fleurette 35%MG, 300g d'Opalys.

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide. Dans une casserole cuire à 103° l'eau, le glucose et le sucre, ajouter ensuite la gélatine essorée. Dans un verre mesure très haut mettre le chocolat partiellement fondu, verser le sirop dessus, mélanger à la maryse puis émulsionner au mixer plongeant pendant quelques minutes. Prélever 20g de ce glaçage et le colorer en rouge, diviser le reste en deux et colorer en blanc et en noir. Réserver jusqu'à utilisation à 33°.

Les plumes en pâte à sucre : 50g de pâte à sucre noire, 300g de pâte à sucre blanche, 5g de poudre or, 10g de sucre glace, 4g de tylose.

Mettre 1g de tylose dans la pâte à sucre noire et 3g dans la pâte à sucre blanche, bien mélanger. Étaler finement les pâtes à sucre au rouleau avec un peu de sucre glace et à l'aide du scalpel découper une forme de plume de 16cm pour la noire et de 14cm pour la blanche. Avec le dos d'un couteau tracer les rainures des plumes et couper quelques extrémités pour plus de réalisme. Avec l'extrudeur réaliser un petit boudin pour la tige centrale de la plume. Insérer au centre un pic à brochette et coller la tige avec un peu d'eau. Poudrer d'or la plume blanche.

Les colliers de perles : mettre de la pâte à sucre blanche dans le moule perle, démouler et saupoudrer de poudre or, les réserver pour la finition.

Le montage et la finition : La petite génoise : recouvrir un premier disque d'une couche de ganache montée, d'une couche de confit de framboises, ajouter quelques framboises fraîches. Poser dessus un disque évidé et le recouvrir de ganache et de confit, faire de même avec le second disque évidé, garnir l'intérieur de perles de champagne et ajouter le dernier disque. Bloquer au froid. La grande génoise : garnir chaque couche de ganache, de confit et de framboises fraîches. Bloquer au froid. Récupérer la petite génoise et la recouvrir de ganache montée, lisser et remettre au congélateur. Faire de même pour la grande génoise. Glacer en blanc la petite génoise, si besoin réchauffer le glaçage à 33/35° puis la déposer sur un carton or.

Les fleurs en glaçage : poser délicatement 3 chaînes de perles sur du papier cuisson. Couvrir de couleur chaque chaîne de haut en bas en alternant tantôt du glaçage rouge, tantôt du glaçage noir. Chaque couche de couleur s'étale sur une portion de chaîne d'environ 1,5cm. Une fois les chaînes couvertes de couleurs, les prendre et les déposer l'une après l'autre sur le dessus du gâteau blanc en prenant soin de former comme une ondulation. Tirer chaque chaîne vers soi pour obtenir 3 fleurs rouges et noires. Prendre soin d'espacer les fleurs d'environ 3 cm les unes des autres. Décorer tout le contour haut extérieur du gâteau avec un collier de perles dorées, réserver au frais. Glacer en noir la grande génoise, insérer au centre 5 pics à brochettes en guise de tuteurs, la poser sur un carton or, la décorer avec les colliers de perles dorées. Poser la petite génoise sur le dessus. Décorer le côté gauche du grand gâteau avec les 2 plumes.

