



LE FEDORA



Le matériel : un cercle de 20 x 4.5cm, rhodoïd de 4.5cm, roulette dentelée, 5 feuilles guitare, cure-dent, écumoire, 1 grande et 1 petite spatule coudée, scotch, chalumeau.

Le chocolat plastique : 250g de Caraïbes, 200g de glucose.

Faire fondre le chocolat au bain marie à 50°. Chauffer le glucose à 40°. Mélanger chocolat et glucose fondus jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler finement entre deux silpat. Laisser refroidir 45min. Etaler finement (2mm) et couper 6 bandes dentelées de 30cm sur 2cm et 2 bandes dentelées de 32,5 cm (ou 1 bande de 65 cm x 5,5 cm).

Le biscuit succès : 3 blancs d'œufs, 15g de sucre en poudre, 60g de poudre de noisettes, 50g de sucre glace, 15g de farine, 50g de noisettes, 50g de Jivara.

Monter les blancs avec les 15g de sucre. Mélanger les poudres ensemble. les incorporer délicatement aux blancs montés. Pocher un disque de 20cm, parsemer avec les noisettes et enfourner 12min environ à 180° chaleur tournante. Refroidir puis chablonner avec le chocolat au lait fondu.

Crèmeux au chocolat au lait : 85g de lait entier, 85g de crème fleurette 35%MG, 2 jaunes d'œufs, 30g de sucre, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 100g de Jivara.

Hydrater la gélatine. Chauffer le lait et la crème dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser un tiers du mélange chaud dans le cul de poule et mélanger. Remettre le tout à cuire à feu doux jusqu'à 82° pour obtenir une crème anglaise. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Fondre le chocolat au bain-marie puis réaliser une émulsion en versant la crème anglaise en 3 fois sur le chocolat. Chemiser le cercle de 20cm de rhodoïd, filmer le dessous du cercle pour éviter que le

crémeux ne coule. Poser au fond le biscuit succès chablonné, verser dessus le crémeux. Réserver au froid.

La mousse au chocolat noir : 180g de Caraïbes, 20g de pâte de cacao, 150g de crème fleurette 35%MG (1), 6g de gélatine, 300g de crème fleurette 35 %MG (2).

Hydrater la gélatine. Dans une casserole, chauffer 150g de crème (1), hors du feu y ajouter la gélatine bien essorée, bien mélanger. Fondre le chocolat et la pâte de cacao au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 3 fois dessus. Mélanger. Monter moussieuse la seconde partie de crème et l'ajouter délicatement à la ganache chocolat. Couler la mousse sur le crémeux chocolat au lait et remettre au froid.

La finition : 50g de codi neige.

Démouler le Fédora. Faire une trace de tourbillon sur le gâteau au cure-dent puis au couteau et poser les bandes de 2cm les unes après les autres sur la trace pour former le tourbillon en soudant les bandes les unes aux autres. Poser les 2 bandes dentelées en chocolat plastique de 32,5 cm x 5,5 autour de l'entremet. Saupoudrer de codi-neige.

@La cuisine de Mercotte 2025

<https://www.mercotte.fr/>