



Le petit Duc d'Hospitalité



La pâte d'amande : 150g de poudre d'amandes, 120g de sucre glace, 30g de blancs d'œufs.

Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger jusqu'à obtenir une boule.

Le Pain de Gênes : 300g de pâte d'amandes, 80g de jaunes d'œufs, 300g d'œufs, 60g de fécule de maïs, 5g de levure chimique, 100g de beurre.

Fondre le beurre. Dans la cuve d'un robot mélanger au fouet la pâte d'amande et les jaunes d'œufs. Ajouter les œufs entiers et battre pendant 10min. Tamiser la fécule de maïs et la levure et mélanger. Faire un prémélange en incorporant quelques cuillères à soupe de l'appareil avec le beurre, puis mélanger le tout. Verser sur deux plaques silicone avec rebord 30x40. Enfourner à 180 degrés 15min. Démouler et emportepiècer 31 disques de 4cm dans la première plaque puis emportepiècer un cercle de 10cm, un cercle de 14cm et un cercle de 16cm dans la seconde.

La crème mousseline praliné : 200g de lait entier, 50g de sucre, 50g de jaunes d'œufs, 20g de fécule de maïs, 150g de beurre froid, 200g de praliné amande.

Faire une crème pâtissière : chauffer le lait entier et la moitié du sucre dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la maïzena. Verser un tiers du lait chaud dans le mélange précédent et mélanger. Remettre le tout à cuire dans la casserole à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement. Débarrasser et filmer au contact. Réserver au frais.

Fouetter la crème pâtissière avec le praliné amande. Ajouter le beurre coupé en dés à température ambiante en fouettant. Fouetter jusqu'à obtenir une crème aérienne et homogène.

La glace royale : 360g de sucre glace, 2 blancs d'œufs, 10g de jus de citron jaune.

Dans la cuve du batteur fouetter le sucre glace et les blancs d'œufs. Ajouter le jus de citron et mélanger. Mettre une moitié dans une poche munie d'une douille cannelée et l'autre dans un cornet.

Le croustillant praliné : 20g de Jivara, 70g de praliné amandes, 30g de feuillantine, 1g de fleur de sel.

Fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le praliné, la feuillantine, la fleur de sel et mélanger. Verser dans un cercle de 16cm et étaler. Réserver au froid.

Le montage : 100g de nappage neutre.

Dans le dôme de 20cm, déposer les biscuits pain de Gênes de 4cm sur toute la surface. Pocher de la crème mousseline au praliné pour tapisser entièrement la surface. Ajouter un disque de pain de Gênes de 10cm. Ajouter une couche de crème mousseline au praliné. Ajouter un disque de pain de Gênes de 14cm. Ajouter une couche de crème mousseline au praliné. Ajouter un disque de pain de Gênes de 16cm. Mettre le gâteau en cellule (à la maison au congélateur).

Démouler le gâteau monté à l'envers. Poser le gâteau sur le croustillant. Réaliser le pochage de la glace royale à l'aide d'un cornet et d'une douille cannelée. Pour le pochage réaliser une fleur en rosace au sommet avec la douille cannelée. Puis toujours à la glace royale réaliser 5 lignes verticales équidistantes les unes des autres, constituées essentiellement de petits points collés les uns à la suite des autres, qui partent de la fleur du sommet pour rejoindre la frise du pourtour. La première partie de chaque ligne qui va du sommet jusqu'à la moitié du gâteau, correspond à des petits points fins collés les uns à la suite des autres. Puis à mi-chemin, la ligne de points s'arrête, réaliser alors une goutte inversée de 4cm de longueur à la douille cannelée. Puis la ligne reprend et s'épaissit : elle passe de 1 à 3 points collés entre eux en quinconce, qui descendent jusqu'à toucher la frise du pourtour, comme un épi de blé orienté vers le bas. Enfin, toujours au cornet, relier les 5 grosses gouttes entre elles par 4 fines lignes arrondies festonnées (vers le bas), espacées entre elles d'1 cm.

Fondre le nappage neutre dans une casserole et napper le gâteau au pinceau entre le décor de glace royale.