



LE GATEAU CERVEAU



Le biscuit viennois : 3 jaunes d'œufs, 3 œufs entiers, 100g de sucre en poudre, 3 blancs d'œufs, 30g de sucre, 35g de farine T55.

Dans la cuve du batteur muni d'un fouet, monter les jaunes, les œufs entiers et les 100g de sucre. Ajouter la farine et mélanger. Monter les blancs en les serrant avec les 30g de sucre et les ajouter délicatement au mélange précédent. Diviser l'appareil en deux. Etaler sur deux plaques à génoise. Enfourner 15min à 180°.

La compotée de cerises : 400g de cerises, 25g de sucre, 4g de pectine NH.

Dénoyer et mixer les cerises pour obtenir une purée. Chauffer 300g de purée de cerises dans une casserole. Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter dans la casserole, porter à ébullition et laisser bouillir 30 secondes en fouettant. Débarrasser et réserver au frais.

La ganache montée vanille cardamome : 400g et 1000g de crème fleurette 35%MG, 320g de chocolat Ivoire ou Opalys, 8g de gélatine, 2 gousses de vanille, 10g de cardamome ou mieux 1 à 2 gouttes d'huile essentielle de cardamome, colorant rouge hydro.

Hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide. Chauffer les 400g de crème avec les gousses de vanille grattées et les 10g de cardamome (pas si vous utilisez de l'huile essentielle il faudra l'ajouter à la toute fin). Hors du feu ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant la crème chaude filtrée en 3 fois sur le chocolat. Ajouter la crème froide et mixer au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Filmer au contact et réserver au frais.

L'insert coulis de cerises : 500g de purée de cerises, 50g de sucre, 1g de pectine NH, 250g de **beurre de cacao**, 1 cerise, 200g de chocolat Ivoire ou Opalys, 50g de **Caraïbes**.

Chauffer la purée de cerises. Mélanger le sucre et la pectine. Verser le mélange sucre et pectine dans la purée de cerises. Porter à ébullition et cuire 30 secondes en fouettant. Réserver au frais pour faire refroidir mais ne pas congeler. Dénoyer la cerise et

planter un cure-dent dedans. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Tremper la cerise 2 fois dans le chocolat blanc pour créer une coque (passer la bombe de froid entre les deux trempages). Faire fondre le chocolat noir. Verser le chocolat noir dans un cornet et dessiner un œil sur la cerise (un cercle et à l'intérieur un rond rempli de noir avec un petit rond vide pour la pupille). Verser une partie de la compotée refroidie dans le dôme inox 8cm et déposer l'œil au centre. Réserver au froid. Réserver le reste pour badigeonner le cerveau. Faire fondre le beurre de cacao et tremper l'insert coulant cerises deux fois dedans.

Le croustillant chocolat blanc : 115g de chocolat Ivoire ou Oxalis, 15g d'huile de pépins de raisins, 70g de feuillantine.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile et mélanger puis ajouter la feuillantine et bien mélanger. Etaler, réserver au froid et couper à la forme du cerveau sculpté.

Les yeux en gelée : 200g d'eau, 200g de lait, 40g de sucre, 6g d'agar-agar, colorant rouge et noir hydro, 25g de caraïbes, un peu d'eau.

Chauffer les 200g d'eau dans une casserole, à ébullition ajouter 20g de sucre et 3g d'agar-agar. Diviser en deux. Colorer une partie en noire et l'autre en rouge. Verser la partie noire au fond du moule demi-sphère flexipan de 2cm. Verser la partie rouge dessus. Dans une casserole, chauffer le lait. A ébullition, ajouter 20g de sucre et 3g d'agar-agar. Verser sur le rouge dans les moules. Mettre au frais. Faire fondre le chocolat puis ajouter un peu d'eau et mélanger. Mettre dans un cornet et coller 6 yeux sur le cerveau.

L'isomalt : 250g d'isomalt.

Faire fondre l'isomalt. Le verser finement sur une plaque avec papier cuisson. Laisser durcir. Casser pour former 8 bouts de verre.

Le montage : pocher de la ganache montée vanille cardamome sur toute la surface du dôme. Couper des bandes de biscuit viennois de 1,5cm de largeur sur toute la longueur. Etaler une fine couche de compotée de cerises sur les biscuits viennois. Rouler toutes les bandes en tourbillon serré sur la ganache montée. Pocher de la ganache montée vanille cardamome. Déposer l'insert coulant cerise au centre du dôme (emprisonné dans le beurre de cacao). Remplir le moule avec le reste de ganache montée vanille cardamome. Surgeler. Sculpter en forme de cerveau : couper les extrémités du dôme pour arrondir le dessous, couper les deux côtés pour lui donner une forme plus ovale, couper en V toute la longueur pour former les deux hémisphères. Colorer le reste de ganache montée en rose à l'aide du colorant rouge. Pocher la ganache montée rose sur les deux hémisphères du cerveau à l'aide de la douille 8mm. Surgeler (ou passer la bombe de froid si manque de temps). A l'aide d'un pinceau, badigeonner le cerveau avec le reste de coulis de cerises. A l'aide du cornet, coller 6 yeux en gelée. Insérer 8 morceaux d'isomalt dans le cerveau. Poser l'entremet sur le croustillant.