



LE GATEAU D'AUORE



Le matériel : 8 cercles de 12 x 3.5 cm, cornets, 10 mèches de bougies, 1 grand pic, douille de 10mm, 4 poches à douilles, 2 gants à sucre, 1 verre doseur, une passette, myrtilles, Ube, fleur de pois bleu, fromage blanc.

Le sablé : 135g de farine T55, 80g de poudre d'amandes, 90g de sucre glace, 3g de sel, 90g de beurre.

Mélanger toutes les poudres avec le beurre pommade. Verser 50g de sablé dans les 8 cercles de 12x3,5cm. Enfourner 10min à 180°.

L'appareil à cheesecake : 715g de fromage blanc, 80g de crème fleurette 35%MG, 7 jaunes d'œufs, 60g de cassonade, 50g de farine, 75g de fécule de maïs, 7 blancs d'œufs, 90g de cassonade, 400g de myrtilles, QS Ube.

Fouetter les jaunes avec 60g de cassonade, ajouter la farine et la fécule et mélanger, ajouter le fromage blanc et la crème et mélanger. Monter les blancs d'œufs avec les 90g de sucre cassonade et les ajouter à l'appareil précédent en mélangeant délicatement. Peser un tiers de l'appareil et le colorer avec de l'Ube. Pocher un boudin d'appareil nature autour du cercle. Poser 50g de myrtilles sur le sablé cuit. Pocher 130g d'appareil nature puis pocher 30g de l'appareil Ube dedans pour créer les 7 gouttes dans l'appareil nature. Enfourner 25 min à 180° et intervertir les plaques à mi-cuisson. Laisser refroidir et décercler. A l'aide d'un couteau, retirer le petit rebord qui s'est formé à la cuisson pour obtenir une surface plate.

La ganache chocolat blanc : 450g de chocolat Ivoire ou Opalys, 450g de crème fleurette 35%MG, fleurs de pois bleu, colorant liposoluble bleu.

Fondre le chocolat blanc au bain-marie, chauffer la crème avec la fleur de pois bleu et laisser infuser 5min. Filtrer la crème à la passette et réaliser une émulsion en la versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Ajouter le colorant bleu pour rehausser la couleur et mélanger.

Le balais en nougatine : 200g de fondant, 130g de glucose, 115g d'amandes hachées, 10g de beurre de cacao, 100g de pâte d'amande, 150g de Jivara ou de Bahibé, 50g de chocolat plastique noir.

Cuire le fondant et le glucose pour obtenir un beau caramel. Ajouter les amandes hachées et le beurre de cacao. Former le manche d'un balais. On peut utiliser deux grandes palettes coudées pour s'aider. Fondre le chocolat au lait au bain marie. Former le bout de balais en pâte d'amande en formant un rebord et l'enfoncer dans le manche en nougatine. Tremper le bout du balais en pâte d'amande dans le chocolat fondu. Mettre le reste du chocolat dans un cornet. Dessiner les poils du balais avec le cornet sur la pâte d'amande enrobée. Former une fine bande de chocolat plastique et la déposer au milieu du bout du balais pour accentuer le rebord.

Les bougies chocolat blanc : 250g de chocolat plastique blanc, 500g de chocolat Ivoire ou Opalys, colorant rose liposoluble.

Former 10 boudins de 10cm en chocolat plastique pour les 10 bougies. Faire un trou au sommet et enfoncer un petit morceau de mèche. Surgeler. Fondre le chocolat blanc au bain-marie. Le colorer en rose pastel avec le colorant rose. Verser dans un verre doseur et tremper les bougies surgelées dedans.

Le montage : pocher la ganache chocolat blanc sur chaque cheesecake avec la douille 10mm en formant des gouttes qui tombent sur les côtés. Faire prendre quelques minutes au froid. Poser les 8 cheesecakes les uns sur les autres en les faisant dépasser. Planter le pic au centre de la pile à taille de la hauteur du gâteau. Planter les 10 bougies sur le dernier gâteau au sommet. Poser le balais pour soutenir la structure.

@La cuisine de Mercotte 2025

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