



LA TABULA SCALATA



Le biscuit madeleine citron abricot : 2 œufs, 100g de sucre, 25g de miel, 50g de lait entier, 160g de beurre, 160g de farine T55, 3g de levure chimique, le zeste d'un citron, 6 abricots.

Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs, les zestes, le sucre et le miel. Ajouter la farine et la levure et mélanger. Ajouter le lait et mélanger. Ajouter le beurre fondu et mélanger. Verser dans une plaque à génoise. Ajouter des morceaux d'abricots. Enfourner 20min à 180°. Démouler et détailler le biscuit à la taille du cadre 20x11.

Le croustillant chocolat blanc : 100g d'Ivoire ou d'Opalys, 15g d'huile de pépins de raisins, 60g de feuillantine.

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Ajouter l'huile et mélanger. Ajouter la feuillantine et mélanger. Etaler sur le biscuit madeleine 20x11.

La mousse vanille : 200g + 400g de crème fleurette 35%MG, 220g d'Ivoire, 6g de gélatine, 2 gousses de vanille fendues et grattées.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide, chauffer 200g de crème avec les graines et les gousses de vanille, ajouter hors du feu la gélatine bien essorée et réaliser une émulsion en versant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat fondu. Monter mousseuse les 400g de crème les ajouter délicatement à la maryse au mélange précédent.

La mousse citron : 260g de purée de citron jaune, 55g de sucre, 165g de crème fleurette 35%MG, 6g de gélatine, colorant jaune hydro.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide, chauffer 50g de purée de citron jaune avec le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Ajouter le reste de purée de citron jaune froide et mélanger. Monter la crème mousseuse. Diviser la mousse en deux. Colorer une partie en jaune pastel (2 gouttes) et l'autre en jaune citron (10 gouttes).

La mousse abricot : 260g de purée d'abricot, 55g de sucre, 165g de crème fleurette 35%MG, 6g de gélatine, colorant orange hydro tube.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide, chauffer 50g de purée d'abricot avec le sucre. Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et mélanger. Ajouter le reste de purée d'abricot froide et mélanger. Monter la crème moussieuse. Diviser la mousse en deux. Colorer une partie en orange pastel (2 gouttes) et l'autre en orange abricot (10 gouttes).

La gelée d'abricot : 175g de purée d'abricot, 15g de sucre, 2g de pectine NH.

Chauffer la purée d'abricot. Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter le mélange sucre et pectine sur la purée d'abricot et fouetter. Cuire en mélangeant 2min.

La pâte sucrée : 50g de poudre d'amandes, 170g de beurre, 2 œufs, 330g de farine T55, 95g de fécule, 180g de sucre glace, 2g de sel, 50g de farine T55, colorant jaune hydro tube, colorant orange hydro tube, 100g d'isomalt, 150g de pâte à sucre rouge.

Dans la cuve du robot, crémier à la feuille le beurre pommade et le sucre. Ajouter les œufs et mélanger. Ajouter la fécule, la poudre d'amande, 330g de farine, le sel et mélanger. Diviser la pâte en deux et colorer une partie en jaune pastel et l'autre en orange vif. Etaler la pâte entre deux feuilles guitare et laisser reposer au frais. Abaisser la pâte à 2mm en farinant seulement si nécessaire. Couper 9 bandes de 11,5x2cm de chaque couleur. Couper 2 rectangles jaunes de 11,5x10,5cm (taille des côtés de l'entremets). Couper un rectangle orange de 11,5x22cm (taille de l'arrière de l'entremets). Enfourner 15min à 150°. Etaler la pâte à sucre rouge. Emporte pièce les lettres pour écrire "MERCOTTE" et "CYRIL". Faire fondre l'isomalt. Coller les 8 lettres de MERCOTTE sur les biscuits oranges avec l'isomalt au centre des biscuits. Coller les 5 lettres de CYRIL sur les biscuits jaunes avec l'isomalt au-dessus de celles de MERCOTTE. A l'aide de l'isomalt fondu, coller le M orange avec un biscuit jaune sans lettre en formant un triangle avec une ouverture de 2cm. Continuer avec tous les biscuits (E orange avec C jaune etc.)

L'écriture au cornet : 100g d'Ivoire ou Opalys.

Faire fondre le chocolat blanc. le mettre dans un cornet.

Le montage : cadre 1, poser le biscuit avec croustillant. Filmer le dessous du cadre. Verser 1cm de mousse vanille (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse citron pastel (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse vanille (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse citron jaune citron (150g) lisser et faire prendre au froid. **Cadre 2** : filmer le dessous du cadre. Verser 1cm de mousse vanille (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse abricot pastel (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse vanille (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse abricot orange (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser 1cm de mousse vanille (150g) lisser et faire prendre au froid. Verser la gelée abricot, lisser et faire prendre au froid. Poser le cadre 2 sur le cadre 1 lorsque les deux sont congelés. Enfoncer légèrement chaque triangle sur une face de l'entremets pour les faire tenir et former "MERCOTTE" et "CYRIL" et finir un triangle sans lettre. A l'aide de l'isomalt fondu, coller les deux rectangles jaunes des deux côtés de l'entremets. A l'aide

de l'isomalt fondu, coller le grand rectangle orange sur la face arrière. Ecrire "Le Tabula Scalata" au cornet sur la gelée avec deux arabesques sur les côtés.

@La cuisine de Mercotte 2025

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