



LA TIMBALE DE GOUFFE



La pâte sucrée : 28g de poudre d'amandes, 52g de fécule, 182g de farine T55, 1g de sel, 89g de sucre glace, 95g de beurre, 1 œuf.

Dans la cuve du batteur et à la feuille, crémiser le beurre pommade, le sucre glace, la fécule, la poudre d'amande et le sel. Ajouter l'œuf entier et mélanger. Ajouter la farine et mélanger. Etaler sur 2mm et mettre au frais. Emporte-pièce 18 disques de 4cm. Détailler 36 bandes de 6cmx3cm. Enfourner à 160° pendant 25/30 min.

La génoise : 30g de beurre 125g de farine T55, 125g de sucre, 4 œufs.

Faire fondre le beurre. Dans la cuve du batteur fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter la farine tamisée et mélanger délicatement. Faire un prémélange d'une petite partie de l'appareil avec le beurre fondu. L'ajouter au mélange précédent et mélanger délicatement. Verser 2cm d'appareil dans les 3 cercles de 14cm x 4,5. Enfourner 20min à 180 degrés.

La crème au beurre : 6 jaunes d'œufs, 185g de sucre, 55g d'eau, 185g de beurre. Dans une casserole chauffer l'eau et le sucre à 121° et fouetter doucement les jaunes au batteur, ajouter avec précaution le sirop de sucre et fouetter jusqu'au refroidissement. Incorporer petit à petit le beurre pommade en morceau en fouettant.

La mousse au chocolat noir : 300g de chocolat Caraïbes, 300g et 700g de crème fleurette 35%MG, 12g de gélatine.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer 300g de crème y ajouter la gélatine bien essorée. Réaliser une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat. Monter mousseuse les 700g de crème froide et les ajouter délicatement à la ganache.

Le sirop : 150g d'eau, 150g de sucre.

Porter à ébullition l'eau et le sucre et réserver.

Le coulis fraises des bois : 700g de purée de fraises des bois, 50g de jus de citron jaune, 40g de sucre, 10g de gélatine, 10g de pectine NH, 150g de fraises des bois.

Hydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de fraises des bois, ajouter le mélange pectine /sucre. Porter à ébullition et cuire 2min. Ajouter le jus de citron puis la gélatine essorée. Verser 200g de coulis dans 3 cercles de 14cm x 3,5 munis d'un rhodoïd. Déposer quelques fraises des bois dans chaque insert. Surgeler.

La chantilly : 200g de crème fleurette 35%MG, 50g de mascarpone, 25g de sucre, 1 fraise des bois.

Dans la cuve du batteur fouetter tous les ingrédients en chantilly.

Le ruban : 250g de pâte à sucre rouge, 100g d'isomalt.

Etaler la pâte à sucre. Former deux rubans. Créer 4 petits rouleaux avec du sopalin pour garder le ruban bombé. Faire sécher au four 15min à 50°. Faire deux bandes pour cacher les démarcations du montage des gâteaux.

Le montage : imbiber 3 génoises. Chemiser de rhodoïd les 3 cercles de 16x6.

Cercle 1 : mettre les 18 disques de pâte sucrée au fond du cercle. Coller avec de la crème au beurre. Poser une bande de pâte sucrée sur le bord du rhodoïd tous les 3cm. Masquer les trous entre les bandes avec la crème au beurre et lisser à la palette. Verser une fine couche de mousse au chocolat. Poser un disque de génoise imbibé. Pocher de la mousse au chocolat. Ajouter l'insert fraises des bois. Verser de la mousse au chocolat et lisser. Réserver au froid.

Cercle 2 et cercle 3 : poser une bande de pâte sucrée sur le bord du rhodoïd tous les 3cm. Masquer les trous entre les bandes avec la crème au beurre et lisser à la palette. Pocher une fine couche de mousse au chocolat. Poser un disque de génoise imbibé. Verser une fine couche de mousse au chocolat. Poser l'insert coulis fraises des bois. Verser de la mousse au chocolat et lisser. Réserver au froid

Démouler les 3 cercles. Poser 3 cercles les uns sur les autres avec les disques de pâte sucrée au-dessus du gâteau en les collant avec une pointe de mousse au chocolat. Pocher le dessus du contour du gâteau à l'aide d'une douille cannelée 10mm. Pocher une rosace au centre. Poser la fraise des bois sur la rosace. Poser les bandes de pâte à sucre sur les 2 démarcations des entremets. Coller les rubans au-dessus des bandes à l'aide de l'isomalt fondu.

@La cuisine de Mercotte 2025

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