

RECETTE PÂTISSERIE

Calville.

Pour deux gâteaux.

Eplucher 6 pommes GOLDEN, couper en quartiers, mettre dans une plaque de four, ajouter un peu de sucre et de beurre. Cuire four 210°C environ 20 mn.

Le biscuit amandes :

250 g amande poudre – 250 g sucre – 4 œufs – 100 g farine – 300 g blancs – 170 g sucre

Tracer 6 cercles de 22 cm de diamètre pour les cercles de 24 cm. (tracer un cercle et un demi-cercle par feuille de papier sulfurisé pour gagner du temps de cuisson)

Mélanger les amandes, 250 g sucre et les œufs. Monter les blancs en neige en ajoutant en plusieurs fois les 170 g sucre. Prendre un peu de blancs et ajouter à la masse amande, puis ajouter la farine, puis ajouter encore un peu de blancs et enfin le reste des blancs. Dresser à la poche à douille sur les cercles du papier sulfurisé. Cuire four 220°C environ 15 mn.

Mousse cannelle :

400 g lait – 100 g sucre – 3 g cannelle – 20 g café soluble épais – 180 g jaune – 12 g gélatine – 400 g crème fouettée – 60 g sucre glace

Mélanger le café soluble avec un peu d'eau bouillante au fouet, récupérer un peu et ajouter une cuillère à café de plus pour le nappage.

Chauffer dans une casserole, le sucre, le lait et la cannelle. Ajouter ensuite le café. Hors du feu mélanger avec les jaunes d'œuf. Cuire à 82°C (à la nappe). Chinoiser après cuisson pour ôter les impuretés et stopper la cuisson. Mettre au frais. Mettre la gélatine dans de l'eau glacée. Monter la crème. Chauffer la gélatine dans un peu de crème puis lorsque la gélatine est diluée ajouter au reste de la crème anglaise au café. Mettre un peu de crème montée dans la crème anglaise, mélanger au fouet puis mettre cette crème sur la crème montée restante et mélanger délicatement.

Montage :

Dans un cercle à entremet, mettre un rond de biscuit au fond, couvrir d'une partie de la mousse cannelle, ajouter une partie des pommes vers le centre, mettre plus de pommes sur le premier niveau. Mettre au centre le biscuit en demi-lune en appuyant légèrement pour remonter la mousse, ajouter la mousse et le reste des pommes et finir avec le dernier cercle. Finir avec un peu de mousse sur le dessus bien lisse. Mettre au congélateur avant le glaçage.

Le nappage :

Faire fondre le nappage avec 20% d'eau puis passer au chinois ; glacer le gâteau mi-congelé, prélever un peu de nappage pour mélanger avec le café, mettre le nappage et faire des traces avec le nappage café. Mettre ensuite au frais.

