

RECETTE PÂTISSERIE

Duc de Bourgogne.

Pour deux gâteaux de 24 cm de diamètre. Possibilité de congeler.

La pâte à cigarette :

25 g beurre – 15 g sucre glace – 15 g farine – 15 g blanc d'œufs – colorant rouge.

Mélanger le beurre pommade, ajouter le sucre glace tamisé puis la farine tamisée puis le blanc. Mélanger le tout et ensuite le colorant. Etaler sur 16 cm sur papier sulfurisé ou silpat puis passer un peigne pour déco ondulé, passer la pâte au congélateur.

Le biscuit amande :

250 g amande en poudre – 250 g sucre – 200 g œufs – 100 g farine – 270 g blancs œuf – 170 g sucre

Battre les amandes, le sucre et les œufs entiers.

Tracer 4 cercles de 22 cm de diamètre sur du papier sulfurisé.

Monter les blancs dès qu'ils sont mousseux, ajouter le sucre en plusieurs fois. Mélanger une petite partie des blancs dans le mélange amande, puis ajouter la farine et enfin le reste des blancs. Dresser à la poche à douille dans les ronds tracés et sur la pâte à cigarette.

Cuire four 210°C durant environ 10 minutes.

La crème pâtissière :

250 g lait – 40 g œufs – 60 g sucre – 20 g fleur de maïs

A faire la veille. Chauffer le lait avec la moitié du sucre. Mélanger les œufs, le reste de sucre et la fleur de maïs, obtenir une mélange bien lisse, si grain fouetté à nouveau. A ébullition, mélanger le tout hors du feu, puis remettre sur le feu jusqu'au bouillon. Mettre ensuite au frais, recouvert d'un papier film.

La meringue italienne

Pour le deux mousses : 70 g blanc – 120 g sucre – 30 eau.

Cuire le sucre à 122°C (petit boulet), monter les blancs et ajouter le sucre cuit lorsqu'ils sont à moitié montés. Laisser tourner et divisé en deux, mettre au frais.

La mousse vanille :

380 g pâtissière – 1 cuillère café vanille – 10 g gélatine – 240 g crème fouettée

Meringue italienne : 35 g blanc – 60 g sucre – 15 g eau

Mettre la gélatine dans eau glacée. Travailler la crème pâtissière à la feuille puis ajouter la vanille. Fouetter la crème. Chauffer la gélatine essorée, la mettre dans la pâtissière. Mélanger la meringue et la crème fouettée puis ajouter en filet la pâtissière.

La mousse cassis :

10 g gélatine – 150 g purée de cassis – 2 jaunes – 80 g sucre – 230 g crème fouettée

Meringue italienne : 35 g blanc – 60 g sucre – 15 g eau

Bien mousser les jaunes et le sucre. Fouetter la crème. Chauffer la gélatine avec un peu de purée de cassis puis mélanger au reste de purée de cassis. Mettre le mélange jaune-sucre dans la crème fouettée, ajouter la meringue italienne et en dernier la purée de cassis.

Le montage :

Couper le contour sur 3 cm de hauteur, mettre sur le contour et ajouter un rond de biscuit au fond. Ajouter la mousse de vanille puis le deuxième cercle et finir avec la mousse cassis. Lisser laissant un petit dôme au centre (le gâteau va s'affaisser). Passer au congélateur.

Nappage :

Mélanger un peu de purée de cassis, de la gelée de coing ou pomme et un peu d'eau. Passer au chinois et couler sur le gâteau sur une grille en gardant le cercle.

