

# RECETTE PÂTISSERIE

## Alibi.

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 vert.

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 droite, passer la pâte au congélateur.

### Le biscuit amande :

250 g amande en poudre – 250 g sucre – 200 g œufs – 100 g farine – 20 g beurre - 270 g blancs œuf – 170 g sucre

Battre les amandes, le sucre et les œufs entiers. Ajouter le beurre fondu

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, mélanger à 50 % et ajoute délicatement 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.

### Le palet fraise :

500 g pulpe fraise – 15 g gélatine – 75 g sucre

Chauffer légèrement les cercles inférieurs au diamètre du gâteau (22 cm) afin de couvrir de papier film. Mettre la gélatine dans de l'eau froide. Fondre ensuite la gélatine dans un peu d'eau. Mélanger la pulpe de fraise et le sucre puis ajouter la gélatine. Couler alors dans les cercles avec le papier film. Passer au congélateur.

### La ganache noire :

50 g chocolat noir 70% - 50 g chocolat noir 90% - 80 g crème – 50 g eau.

Faire bouillir la crème et fondre les chocolats au bain-marie. Mélanger la crème et les chocolats ajouter ensuite l'eau froide, corner les bords et mettre au frais.

## La mousse ivoire :

### Ganache ivoire :

540 g chocolat blanc – 150 g crème – 60 g glucose – 5 g gélatine.

Fondre le chocolat blanc au bain-marie. Bouillir la crème et le glucose. Mélanger la crème bouillie et le chocolat blanc. Faire tremper la gélatine dans eau froide. Puis essorer et mélanger à la masse précédente. Laisser à température ambiante.

### Appareil à bombe :

120 g sucre – 40 g eau – 120 g jaune

Cuire le sucre et l'eau à 122°C. Monter les jaunes et verser ensuite le sucre cuit dessus, laisser tourner au batteur.

### La mousse :

Monter 720 g de crème. Mettre un peu de crème dans la ganache ivoire, ajouter l'appareil à bombe, mélanger un peu puis verser sur le reste de crème montée.

## Le montage :

Couper le contour sur 5 cm de hauteur, mettre sur le contour et ajouter un rond de biscuit au fond. Ajouter la moitié de la crème ivoire, ajouter alors le palet fraise, presser légèrement, puis ajouter le reste de mousse et finir avec le dernier cercle de biscuit. Passer au congélateur.

## Nappage :

Chauffer de la gelée de coing avec un peu d'eau. Couper des fraises en deux, mettre sur le gâteau et napper.

