

Napolitain

Pour 36 pièces.

Meringue pour dresser :

Mélanger 300 g de blancs d'œuf avec 550 g sucre, chauffer à 37°C en fouettant sans cesse. Puis monter au batteur jusqu'à refroidissement. Dresser sur papier à l'aide d'une poche à douille de diamètre 10. Faire 2.5 tours par pièce, soit 5 pièces en largeur et 5 pièces en longueur. Cuire four 130°C pendant environ 45 mn (encore souple à la sortie du four).

Meringue pour crème au beurre :

Mélanger 170 g de blancs d'œuf avec 280 g sucre, chauffer à 37°C, puis monter au batteur jusqu'à refroidissement. Garder au frais.

Crème au beurre :

200 g sucre – 55 g eau – 7 jaunes d'œuf - 350 g beurre froid – 2 càs kirsch

Dans une petite casserole, cuire le sucre avec l'eau au petit boulet (122°C) en lavant les bords au pinceau. Monter un peu les jaunes au batteur puis verser le sucre cuit dessus, puis ajouter 100g de beurre froid dans les jaunes encore chauds en baissant la vitesse le temps que le beurre fonde. Puis remplacer le fouet par la feuille et continuer à tourner pour que la masse refroidisse, couper grossièrement le reste du beurre et ajouter en 2 ou 3 fois, le beurre ne doit pas fondre mais se mélanger à la masse, ajouter le kirsch et mélanger jusqu'à obtenir une belle crème. Mélanger avec l'écumoire un peu de meringue froide dans la crème au beurre, puis ajouter le reste de meringue.

Garnir les ronds de meringues avec la crème au beurre à l'aide d'une poche à douille et poser une autre meringue à l'envers, placer au frais.

La décoration

Torréfier 500 g d'amandes effilées à 180°C en mélangeant régulièrement.

Avec une spatule, garnir le tour des gâteaux avec la crème au beurre, rouler dans les amandes effilées torréfiées, mettre de la crème au beurre sur le dessus et poser côté crème sur les amandes, puis débarrasser sur un plat au frais. Saupoudrer de sucre glace et de cacao.



Rocher aux amandes.

125 g blancs d'œuf – 200 g sucre – 40 g amandes effilées – 1 càs vanille liquide.

Dans une casserole, chauffer à 37°C le sucre et les blancs d'œuf en fouettant sans arrêt puis battre jusqu'à refroidissement. Ajouter les amandes effilées et la vanille, mélanger délicatement à la maryse.

Dresser sur plaque avec feuille de cuisson à l'aide d'une cuillère à café en repoussant la meringue à l'aide de l'index de l'autre main.

Cuisson four 150°C durant environ 30 mn.

Se conserve dans une boîte en métal 15 jours.