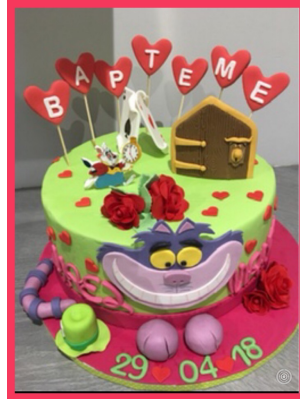


Inayanissa



Gâteau composé:

- D'une génoise nature
- Imbibée au sirop de sucre
- Garnit d'un curd à la framboise
- Garnit également d'une ganache au chocolat noir
- Recouvert d'une ganache au chocolat noir
- Décoré avec de la pâte à sucre
- Modelages réalisés à la main

La génoise

- 8 oeufs
- 320 gr de sucre
- 320 de farine

Préchauffer le four à 180°

séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige

incorporer les jaunes au fouet

incorporer le sucre au fouet

incorporer la farine à la maryse

mettre du papier cuisson dans un moule haut (18cm de diamètre et 10cm de haut pour moi)

mettre la pate dans le moule

faire cuire environ 50 min à 180°

Démouler à la sortie du four

une fois le gâteau refroidit, filmer le gâteau et laisser une nuit au frigo

Ganache de garniture au chocolat noir

- 415 gr de chocolat noir
- 415 gr de crème liquide 30% de mat Grasse

mettre le chocolat en morceau dans un recipient

faire bouillir la creme

la verser en 3 fois sur le chocolat en réalisant une émulsion à chaque fois (remuer rapidement de l'intérieur Vers l'extérieur)

laisser reposer une nuit au frigo

ganache de couverture Au chocolat noir

- 400 gr de chocolat noir
 - 200 gr de crème liquide 30% mat grasseé
- proceder de la même manière que la ganache de garniture

Curd framboise

- 350gr de purée de framboise
- 71gr de sucre
- 14g de maizena
- 14g de jus de citron
- 36gr de beurre demi sel

faire chauffer la purée de framboise

ajouter le sucre

melanger la maïzena et le jus de citron puis ajouter ce mélange dans la purée de fruit

laisser sur feux doux la préparation s'épaissir tout en melangeant

retirer du feu

ajouter le beurre et melanger

laisser reposer une nuit au frigo

Montage du gateau

- couper la génoise en 4 tranches egales
- faire un « boudin » de ganache de garniture sur le bord de la tranche
- Garnie de curd framboise puis de ganache
- recouvrir de la seconde tranche puis procéder ainsi avec toutes le tranches
- lisser autour du gâteau avec la ganache de couverture
- couvrir de pâte à sucre puis placer les decorations

il ne reste plus qu'à déguster 😊😊🍷

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr