



Summer, Sunset & Flamingo

EddyAF



J'ai réalisé ce gâteau pour l'anniversaire de Juliette, fille d'une de mes collègues de travail. Elle m'a demandé un gâteau dans la tendance du moment : ananas, flamant rose, couleurs rose et mint... Et aux saveurs de Mangue et Fruit de la Passion.

J'ai commencé par préparer mes dummies (seul l'étage coucher de soleil est comestible), mes déco en pâtes à sucre, en wafer paper pour les feuilles (feuilles d'azymes trouvées chez Zôdio), quelques coups d'aérographe... Puis le gâteau !!!

VOILA LA RECETTE

INGREDIENTS :

Molly Cake

- 250g de crème liquide entière à 30% MG minimum, et bien froide
- 3 œufs
- 250g de sucre en poudre
- 250g de farine T55 de préférence
- 6g de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- coulis mangue-passion surgelé et à doser selon votre goût

Crème au Beurre à la Meringue Suisse (SMBC) Mangue – Passion

- 4 blancs d'œufs à température ambiante
- 200g de sucre en poudre
- 170g de beurre doux à température ambiante et coupé en dés
- 80g de Crisco (vous en trouverez chez Zôdio ! ?)
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- coulis Mangue-Passion surgelé et à doser selon votre goût

Ganache de couverture au Chocolat Blanc

- 900g de chocolat blanc en pistoles
- 300g de crème liquide entière à 30% MG minimum

RECETTE :

Molly Cake

- Tout d'abord, préchauffez votre four à 160°C, et chemisez ou graissez et farinez un moule de 23 cm / 10 cm
- Dans le bol de votre robot pâtissier (ou un cul de poule) que vous aurez pris le soin de laisser au moins 15 min au réfrigérateur avec le fouet, fouettez les 250g de Crème Liquide bien froide en Chantilly en augmentant la vitesse crescendo jusqu'à vitesse maximale. Puis mettez-la au frais jusqu'au dernier moment.

- Fouettez ensuite les oeufs pendant 10 à 15 minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume.
- Pendant ce temps, tamisez ensemble la farine et la levure, et lorsque le mélange précédent est prêt, baissez la vitesse du robot au minimum et ajoutez les petit à petit dans le bol, puis aoutez l'extrait de vanille.
- Quand le mélange est homogène, arrêtez le robot et ajoutez délicatement la crème montée en Chantilly qui patientait au frais, à l'aide d'une maryse ou d'une spatule, un peu comme on le fait avec une génoise ou des macarons, en douceur, afin de garder le bénéfice aérien de la Chantilly.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 1h00 (vérifiez la cuisson une en à l'aide d'un testeur, d'un couteau, ou d'un pic à brochette en métal, qui devra en ressortir sec).
- Quand le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille, laissez-le refroidir à température ambiante et si vous avez le temps ou que vous le préparez en avance, filmez-le au contact et mettez-le au réfrigérateur quelques heures, il sera plus facile à découper ensuite.

Crème au Beurre à la Meringue Suisse (SMBC) Mangue – Passion

- Mettez les blanc d'œuf et le sucre dans le bol de votre robot pâtissier (ou un cul de poule), mettez-les sur un bain-marie à feu moyen, sans jamais cesser de mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange atteigne les 66°C (au moins 10 min, jusqu'à ce qu'on ne sente plus les grains de sucre au doigt).
- A l'aide d'un robot ou d'un fouet électrique, montez-les en meringue jusqu'à ce que votre bol soit redescendu à température ambiante.
- Avec la plus grande patience, ajoutez alors le beurre morceau par morceau, puis le Crisco de la même façon. La préparation devrait alors avoir la consistance d'une belle mousse.
- Ajoutez l'extrait de vanille, et le coulis peu à peu en laissant bien fouetter entre temps, jusqu'à l'intensité désirée.

Ganache de couverture au Chocolat Blanc

- Faites bouillir la crème liquide sur feu doux,
- Versez-là en 3 fois sur le chocolat blanc en mélangeant bien entre chaque.

MONTAGE

- Découpez votre gâteau en 3 tranches d'épaisseur égale et gardez le plus plat pour la fin (normalement celui qui était au fond du moule). Il sera le dessus tout beau tout plat de votre gâteau.
- Posez une tranche dans un plat ou sur une semelle à gâteau
- A l'aide d'une poche à douille, formez dessus sur tout le tour un cercle/boudin de SMBC.
- Nappez le gâteau à l'intérieur de ce cercle de coulis mangue-passion, puis « remplissez » ensuite de SMBC.
- Déposez le 2^e étage et renouvellez les opérations boudin / coulis / SMBC
- Déposez le 3^e étage de gâteau.
- Vous pouvez le présenter tel quel ! En naked cake, ou... si vous n'avez pas été trop généreux(-se) en SMBC et qu'il vous en reste pas mal, recouvrir tout le tour et le dessus du gâteau avec une spatule.

Si vous souhaitez le recouvrir de pâte à sucre, je vous conseille de le recouvrir d'abord d'une ganache au chocolat blanc afin de le rendre bien lisse et les angles bien droits.

A ce moment-là, mettez une première fois votre gâteau au frais 15/20 min, puis à l'aide d'une maryse, recouvrez-le ensuite intégralement d'une « fine » couche de ganache, remettez les 15/20 min au frais, et recouvrez le avec le reste de ganache en essayant de former des angles les plus droits possibles.

Vous pouvez alors le recouvrir de pâte à sucre et de tout un tas de décorations !

C'est à vous !!!!!



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