

Recette de Mercotte adaptée au Thermomix

Crousti Choco Exotique



Il se compose de 2 biscuits au chocolat entre lesquels sont intercalés un croustillant praliné et une crème au fruits exotiques. (fruits surgelés trouvés chez "Thiriet")... Merci à Mercotte pour cette délicieuse recette légère, car ce gâteau n'est pas très sucré, comme j'aime...et l'association chocolat et fruits exotiques a été sensas ! Tout ça pour vous redire que c'était vraiment réussi et vraiment vraiment très très bon ! Tout le monde a aimé !

J'ai eu un léger souci au démoulage car la crème aux fruits débordait mais on peut facilement palier à ce petit problème en augmentant la quantité de gélatine...tout simplement !

J'ai adapté la recette de Mercotte au Thermomix....en augmentant les proportions pour le cadre inox...

comme elle me l'a si gentiment conseillée....Heureusement que j'ai suivi ces conseils...sinon, il n'y en aurait pas eu assez pour tout le monde... et mon gâteau aurait été vraiment trop riquiqui !

Comme je l'ai adapté au TM, la prochaine fois que je le ferais, c'est sûr que j'irais plus vite ..car là, le temps de tout noter :

modifier les proportions, adapter les vitesses, les températures, ça m'a pris du temps et j'ai dû passer au moins 3 h pour le faire...

Je pense que la prochaine fois, je mettrais moitié moins de temps.

Pour 10 à 12 personnes

Utilisation du Thermomix

Utilisation de matériel Demarle :

Flexipat, Spatule coudée, Petit cadre inox.

Le Flexipat de chez Demarle mesure 35 X 25 cm

Le petit cadre inox à entremet mesure 16,2 X 23,6 cm et 4,5 cm de hauteur, ce qui sera les dimensions du gâteau une fois terminé.

1. Garniture aux fruits exotiques

Vous pouvez la préparer à l'avance, la veille par exemple, pour gagner du temps...

et vous pouvez aussi changer le parfum : *framboise, poire, orange...en surgelé toujours.

255 g de lait

3 jaunes

90 g de sucre

23 g de maizena

120 g de beurre

2 feuilles de gélatine (faire avec 3 pour + gélifier afin d'éviter les débordements)

75 g de fruits surgelés exotiques ou autres*

Dans le bol du TM

Lait + jaunes + sucre + maïzena
Régler 15 sec VIT 10 afin de tout mélanger
Régler 5 min à 100° VIT 3. Ca doit bouillir.

Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée +
La pulpe de fruits surgelés.
Mixer 20 sec VIT 6.

Quand la température a baissé (avec l'ajout des fruits surgelés) et que seul le voyant de 37° est allumé, vous pouvez ajouter le beurre en petits dés.
Mélanger 3 min VIT 3,5.

2. Biscuit au chocolat

190 g de chocolat à 70% de cacao
(j'ai utilisé le Lindt Dessert mais Mercotte utilise du Valrhona Guanaja)
Le chauffer au bain-marie, au four micro-ondes

ou dans le bol du TM +/- 10 min à 37° VIT 2

Ajouter 3 oeufs entiers + 2 jaunes
Mélanger 30 sec VIT 3,5

Incorporer 5 g de fécule de pommes de terre ou 1 cc de levure chimique.
Mélanger 20 sec VIT 4,5. Il ne faut pas de grumeaux.

Déposer votre Flexipat sur la grille perforée (matériel Demarle à voir dans "mon matériel indispensable").

Verser cette préparation chocolatée sur le Flexipat de chez Demarle et lisser avec la spatule coudée puis tapoter la grille légèrement pour que toute la préparation se "tasse" afin qu'elle soit bien plane.

Faire cuire environ 12 min à 150°C. Laisser refroidir quelques minutes. Mettez le cadre inox sur la génoise cuite afin de "découper" la moitié. Vous obtenez donc 2 rectangles de biscuit chocolat. Une moitié pour le fond du gâteau et l'autre moitié pour le dessus du gâteau. Les démouler délicatement et les réserver.

3. Sirop d'imbibage aux fruits exotiques

Préparer le sirop à 30°B (normalement on le prépare comme ceci : 1,350 de sucre pour 1 litre d'eau). C'est la base ! mais pour la recette, il vous faudra seulement **19 g de sucre pour 14 g d'eau**. Mélanger.

Dans le bol du TM

75 g de pulpe de fruits surgelés +
190 g d'eau +
30 g de votre sirop préparé ci-dessus
Mélanger 30 sec VIT 6 puis régler 3 min à 37° VIT 3.

Ajouter 1/2 feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée.
Mixer 20 sec VIT 7.

4. Le Crousti

Dans le bol du TM

Mettre 90 g de chocolat au lait fondu à 40 % de cacao (Mercotte utilise le chocolat Jivara lacté Valrhona)
+ 150 g de pâte praliné + 115 g de gavottes (crêpes dentelle)
Mixer 30 sec VIT 6.

5. Montage du gâteau

Déposer le cadre inox dans un plat pouvant aller au réfrigérateur ou au congélateur.

Au fond du cadre, mettre 1 moitié de biscuit chocolat.

Le puncher avec le sirop d'imbibage aux fruits exotiques à l'aide d'un pinceau alimentaire.

Etendre le crousti au praliné. Mettre au frais pendant 30 min environ pour cristalliser ce crousti.

A la fin du temps, étaler la crème aux fruits exotiques refroidie sur ce crousti.

Puncher la moitié restante de biscuit chocolat et la déposer à l'envers (le punchage sera dessous), sur la crème, pour terminer le gâteau.

Bien sûr, il vous restera du punchage (moi, je n'ai pas tout utilisé).

Mettre le tout au réfrigérateur minimum 3 h. ou au congélateur (comme je l'ai fait) pendant quelques jours, oui, c'est possible !

A la sortie du réfrigérateur ou du congélateur, passer délicatement la spatule huilée entre le cadre et le gâteau, pour ne pas "accrocher" le gâteau sur les bords et éviter que ça casse. Soulever doucement le cadre inox pour démouler le gâteau.

Laisser à température ambiante minimum 2 h s'il sort du congé, avant de le déguster à moins que vous le préfériez glacé. Il ne faut pas non plus qu'il soit dur comme du bois....hi hi hi ! sinon, vous allez avoir du mal à le couper en parts.

Le décorer au dernier moment, juste avant de passer à table. Ce gâteau est très décoratif et peut se réaliser pour un anniversaire, les fêtes de fin d'année, la Saint-Valentin, Pâques....il suffit de décorer selon l'événement choisi : sapin, coeurs, bougies, petits oeufs...A vous d'imaginer...

Les + :

On peut le préparer à l'avance si il attend au congélateur.

On peut varier les parfums des fruits.

Dosage léger en sucre.