

L'Expert (Gâteau)

Pour 10-12 personnes :

Attention : j'ai utilisé un moule de 26 cm de diamètre pour la cuisson de ma base, que j'ai tassé ensuite dans un cercle de 24 cm de diamètre.

La base chocolat-amandes :

- 3 œufs
- 50 g de poudre d'amandes
 - 30 g de cacao amer
 - 10 g de maïzena
 - 80 g de sucre
- 1 càc de levure chimique
- 1 càc d'arôme amandes amères
 - 1 pincée de sel

Le cœur bavarois banane :

- 100 g de banane pelée (*environ 1 banane*)
 - 100 g de crème liquide entière
 - 40 g de sucre
- 2.5 g de gélatine (*1 + 1/4 feuilles de 2 g*)
 - 1/2 càs de sucre glace
- 25 g de jus de citron filtré (*environ 1/2 citron*)

Le bavarois fraise :

- 300 g de fraises surgelées
- 300 g de crème liquide entière
 - 120 g de sucre
- 7.5 g de gélatine (*3 + 3/4 feuilles de 2 g*)
 - 35 g de jus de citron filtré
 - 1.5 càs de sucre glace

Le cacao amer :

- 10 g de cacao amer

Le bavarois fruits rouges :

- 300 g de fruits rouges surgelés
- 300 g de crème liquide entière
 - 120 g de sucre
- 7.5 g de gélatine (*3 + 3/4 feuilles de 2 g*)
 - 35 g de jus de citron filtré
 - 1.5 càs de sucre glace

Le miroir crémeux de cacao :

- 150 g de sucre
- 12 cl d'eau
- 10 cl de crème liquide entière
 - 50 g de cacao amer
- 5 g de gélatine (*2.5 feuilles de 2 g*)

Préparer la base chocolat-amandes :

1/ Préchauffer le four à 180°C Beurrer un moule de 26 cm de diamètre. Rhodoïder un cercle de 24 cm de diamètre et le placer sur le plat de service (à défaut de rhodoïd, beurrer, sulfuriser et rebeurrer ou alors, utiliser des transparents).

2/ Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, la maïzena, le cacao amer, la levure chimique et une pincée de sel. Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf et le sucre pendant 3 minutes (fouet électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajouter le mélange poudreux du bol en pluie tout en fouettant, puis l'arôme amandes amères. Le mélange est très épais.

3/ Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et l'incorporer à la préparation précédente en deux temps : 1/3 très énergiquement à la spatule afin d'assouplir la pâte, puis les 2/3 restant très délicatement, à la Maryse, en soulevant bien la masse. Verser dans le moule beurré et enfourner à 180°C pendant 15 minutes. Démouler à l'envers et tasser dans le cercle, sur le plat de service. Laisser refroidir.

Préparer le cœur de bavarois banane :

4/ Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Mixer les bananes en purée. La chauffer avec le jus de citron et le sucre, sans faire bouillir (il est possible de procéder à cette étape au micro-ondes). Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée, remuer afin d'homogénéiser et laisser refroidir.

5/ Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre glace, l'incorporer délicatement à la purée de banane refroidie, à l'aide d'une Maryse. Verser sur le centre de la base chocolat-amandes et étaler jusqu'à 2 cm des bords. Réfrigérer 1 H.

Préparer le bavarois de fraises :

6/ Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Décongeler les fraises au micro-ondes, puis les mixer en purée. La chauffer avec le jus de citron et le sucre, sans faire bouillir (il est possible de procéder à cette étape au micro-ondes). Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée, remuer afin d'homogénéiser et laisser refroidir.

7/ Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre glace, l'incorporer délicatement à la purée de fraises refroidie, à l'aide d'une Maryse. Verser dans le cercle, sur le cœur de banane et la base chocolat-amandes, puis réfrigérer 1H30.

8/ Tamiser le cacao amer sur le bavarois à la fraise déjà pris. Tasser et étaler en lissant à l'aide du dos d'une cuillère, ou bien à la spatule.

Préparer le bavarois fruits rouges :

9/ Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Décongeler les fruits rouges au micro-ondes, puis les mixers en purée. La chauffer avec le jus de citron et le sucre, sans faire bouillir (il est possible de procéder à cette étape au micro-ondes). Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée, remuer afin d'homogénéiser et laisser refroidir.

10/ Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre glace, l'incorporer délicatement à la purée de fruits rouges refroidie, à l'aide d'une Maryse. Verser dans le cercle, sur le cacao amer tamisé et tassé, puis réfrigérer 1H30.

Préparer le miroir crémeux cacao :

11/ Tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide. Tamiser le cacao amer. Verser le sucre, l'eau et la crème liquide entière dans une casserole, chauffer en remuant pour dissoudre le sucre. Une fois le sucre dissout, ajouter le cacao amer tamisé tout en mélangeant et porter à ébullition, puis porter à 103°C à feu vif, sans cesser de remuer. Retirer du feu, porter à 60°C et incorporer la gélatine essorée. *(Suite à un mail, s'il vous reste des grumeaux de cacao amer, vous pouvez filtrer avant d'incorporer la gélatine)* Bien mélanger et laisser totalement refroidir avant de verser sur le bavarois fruits rouges. Réfrigérer plusieurs heures (1 nuit pour moi).

12/ Décercler délicatement, ôter le rhodoïd (ou bande sulfurisée ou transparent) et décorer au goût.

Ma décoration :

Ici j'ai fait fondre du chocolat noir, que j'ai mélangé à un peu de beurre (j'ai du faire environ 60 g de chocolat noir pour 15 g de beurre ce coup-ci), j'ai étalé sur du rhodoïd, laissé figer, entouré le gâteau, réfrigéré, décollé le rhodoïd. Puis j'ai fait fondre du chocolat blanc à basse température (il est fragile), je l'ai appliqué sur des triangles de rhodoïd, j'ai laissé figer, je l'ai collé à certains endroits sur les décorations de chocolat noir déjà prises. J'ai réfrigéré, j'ai décollé le rhodoïd.

Pour la pâte d'amandes maison (la petite décoration rose signée : L'expert), j'ai travaillé 25 g de poudre d'amandes avec 25 g de sucre glace, 4 g d'eau, 1 mini goutte d'arôme amandes amères et 1 mini goutte de colorant alimentaire rouge, j'ai étalé, découpé, emballé dans du film transparent et réfrigéré jusqu'au lendemain.