

AURÉLIE BRIDAY

# PÂTISSERIES dingues



# CAKE DE MOLLY aux mille couleurs

**Préparation :** 25 min • **Cuisson :** 1h

## Pour 6 à 8 personnes

- Pour le gâteau :
- 1 disque de pâte à sucre à dérouler
- 1 pot de confettis ou vermicelles en sucre
- 330 g de farine fluide
- 330 g de crème fleurette entière
- 260 g de sucre
- 10 g de levure chimique

## Pour la garniture :

- 80 g de sucre
- 50 g de fécule de maïs
- 50 cl de lait
- 8 Carambars® caramel
- 2 x 65 g de beurre pommade

## Matériel :

- 1 moule haut de 18 à 20 cm
- 1 feuille de papier calque
- 1 feuille de papier épais
- 1 scalpel

- Placer la crème liquide au réfrigérateur, ainsi que le saladier et les fouets du batteur électrique au moins 1h avant de commencer la recette.
- Décalquer, puis découper le pochoir.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter la crème pour le gâteau, dans le saladier réfrigéré, au batteur électrique à pleine puissance jusqu'à l'obtention d'une texture épaisse et ferme (environ 4 min). Réserver au frais le temps de préparer le reste de l'appareil à cake.
- Blanchir les œufs et le sucre au batteur électrique pendant au moins 3 min à puissance maximale.
- Verser la farine en pluie, et battre 2 min à puissance modérée.
- Ajouter délicatement et très progressivement la crème fouettée, à l'aide d'une spatule.
- Verser la préparation dans le moule, beurré et fariné. Enfourner pour 15 min.
- Diminuer la puissance du four à 150° C pendant encore 45 min.
- Pendant ce temps, préparer la crème mousseline au caramel.
- Couper les bonbons en petits tronçons.
- Verser la crème et les morceaux de caramel dans une petite casserole, puis chauffer à feu moyen, en remuant régulièrement.
- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la fécule et la farine, en mélangeant bien.
- Délayer avec le lait préparé, puis verser le tout dans la casserole.
- Chauffer à feu doux, en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Hors du feu, ajouter 65 g de beurre et bien mélanger. Filmer au contact la crème, puis laisser totalement refroidir.
- Ajouter la seconde dose de beurre pommade en fouettant au batteur électrique, pendant 4 min à vitesse moyenne.
- Laisser tiédir le gâteau sur une grille, puis le diviser en 3 dans l'épaisseur.
- Garnir le gâteau de 2 couches de crème au caramel. Recouvrir également le dessus d'une fine couche de crème et déposer le disque de pâte à sucre.



# PAVLOVA CHOCOLATÉE aux mandarines poudrées

**Préparation :** 20 min • **Cuisson :** 2h • **Temps de repos :** 1h

## Pour 8 personnes

- 8 mandarines
- 1/2 l de glace au chocolat
- 2 c. à soupe de cacao amer
- 150 g de blancs d'œufs
- 280 g de sucre fin
- ½ c à café de jus de citron

## Matériel :

- Un petit cul-de-poule en inox
- 1 feuille de papier cuisson

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs la veille et laisser les blancs à température ambiante jusqu'à la préparation de la meringue.
- Préchauffer le four à 100°C.
- Monter les blancs au batteur électrique à puissance maximale pendant 2 min.
- Sans cesser de battre, ajouter le jus de citron, puis le sucre très progressivement, à raison d'une c. à soupe toutes les minutes.
- Terminer en ajoutant le cacao amer en fine pluie, en battant toujours.
- Déposer la feuille de papier cuisson sur la plaque du four, puis placer le cul-de-poule à l'envers, au centre.
- A l'aide d'une poche à douille ou avec une cuillère, dresser la meringue autour du ramequin, puis enfourner pour 2h.
- Pour éviter la condensation, coincer une cuillère en bois dans entre la porte et le four. Ne pas ouvrir davantage pour vérifier la cuisson.
- Laisser reposer la meringue pendant 1h, dans le four éteint.
- Au moment de servir, ôter le cul-de-poule, déposer la glace au centre de la pavlova, puis ajouter les mandarines pelées.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Déguster sans plus attendre.



# PETITS BISCUITS CABOSSÉS

## sauce hémoglobine

**Préparation :** 20 min • **Cuisson :** 8 min

### Pour 20 biscuits :

- 200 g de farine de blé
- 100 g de beurre pommade
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- ½ pot de gelée de cerise et griotte
- 1 c. à soupe de jus de pomme
- 1 pointe de couteau de colorant rouge en poudre
- 1 feutre alimentaire

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Dans une casserole, verser la gelée, le jus de pomme, le colorant et 2 c. à soupe d'eau. Mélanger et stopper la cuisson dès que la gelée a fondu. Réserver à température ambiante.
- Dans un saladier, malaxer à la main le beurre et le sucre glace.
- Fouetter les œufs, puis les intégrer au mélange beurre-sucre en remuant bien.
- Ajouter la farine et les grains de la gousse de vanille, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte non-collante et suffisamment ferme. Au besoin, ajouter un peu de farine.
- Étaler la pâte au rouleau, sur une épaisseur d'environ 8 mm.
- A l'aide d'un emporte-pièce, découper les biscuits en forme de bonhommes.
- Enfourner pour 8 min.
- Laisser les sablés refroidir sur une grille, puis tracer les yeux, le nez et le sourire grimaçant des bonhommes. Ajouter des cicatrices, selon votre cruauté.
- Déguster les biscuits en les trempant dans la sauce hémoglobine.



# JELLY DE FRAMBOISE & MÛRE

## sauce au cassis

**Préparation :** 10 min • **Cuisson :** 15 min • **Temps de repos :** 3h

Pour 4 personnes :

- 100 g de framboise
- 100 g de mûre
- 4 c. à soupe de sirop de grenadine
- 4 c. à soupe de marmelade de cassis
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 g d'agar agar

- Verser 40 cl d'eau, le sirop de grenadine et l'agar agar dans une casserole, puis porter le tout à ébullition pendant 2 min.
- Déposer les fruits rincés délicatement dans un moule souple à charlotte, ou dans un moule à cake anti-adhésif. Ajouter la préparation liquide et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 h.
- Réchauffer la marmelade de cassis et le jus de citron dans une petite casserole, pendant 10 min, à feu doux.
- Laisser tiédir quelques minutes.
- Servir chaque portion de jelly accompagnée de sauce au cassis, avec quelques éclats de meringues pour plus de gourmandise.

