



LE GATEAU ORIGAMI DE YU TANAKA



**La ganache montée sobacha** : 360g de crème fleurette 35%MG, 18g de sobacha (sarrasin torréfié japonais), 2g de gélatine poudre poisson 200 bloom et 14g d'eau froide, 480g de chocolat Ivoire ou Opalys, 240g de crème fleurette 35% froide.

Hydrater la gélatine en poudre en la mélangeant bien dans l'eau bien froide, la mettre au frais. Faire bouillir la première pesée de crème (360g), hors du feu plonger le sobacha et laisser infuser 10 minutes en filmant la casserole. Refaire bouillir et chinoiser avec la passette pour enlever les graines de sobacha. Ajouter la masse gélatine dans l'infusion et la faire fondre en mélangeant à la maryse. Réaliser une émulsion et versant en 3 fois la crème au sobacha sur le chocolat préalablement fondu. Ajouter la crème froide et parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Filmer au contact et réserver au frais minimum 4 heures. A préparer idéalement la veille

**La marmelade cerises-fleurs de cerisiers** : 650g de cerises fraîches, 100g d'eau, 40g de sucre semoule, 10g de pectine 325NH, 100g de sirop de fleurs de cerisiers.

Dénoyauter les cerises rapidement. Les mettre dans une casserole avec l'eau et la moitié du sucre. Chauffer à feu doux pour faire ressortir le jus des cerises. Mélanger la deuxième moitié de sucre avec la pectine. Verser le mélange sucre et pectine en pluie et en fouettant sur les cerises tiédies. Chauffer en mélangeant et porter à ébullition. Mixer finement au mixeur plongeant et redonner une ébullition, ajouter le sirop de fleurs de cerisier. Mettre en poche avec la douille unie de 10mm en se protégeant avec un torchon pour ne pas se brûler. Pocher à hauteur dans les 2 ou 4 moules sphères. Mettre en cellule immédiatement pour qu'elles soient bien congelées avant le montage. A faire la veille à la maison et congeler.

**Biscuit dorayaki au miel** : 190g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 110g de sucre semoule, 10g de miel d'acacia, 130g de farine T55, 3g de levure chimique.

Dans un cul de poule, fouetter les œufs, le sucre, le miel, la farine et la levure chimique. Mettre dans la poêle le cercle de 16cm, graisser les 2 à la bombe, et chauffer à feu vif. Quand la poêle est chaude, verser la pâte dans le cercle, on va réaliser 4 dorayaki. Laisser cuire quelques minutes, retirer le cercle, et retourner le dorayaki avec la spatule coudée en pvc pour cuire l'autre face. Réserver sur un papier

cuisson et cuire les 3 autres de la même façon. Détailler des disques de 12cm à l'aide de l'emporte-pièce inox. Réserver au frais pour faciliter le montage.

**Le montage :** monter la ganache, elle doit rester souple, attention elle tranche vite. En mettre une partie dans une poche sans douille. Pocher une pointe de ganache sur le plateau tournant au centre pour coller le premier biscuit dorayaki. Pocher une fine couche de ganache sur tout le biscuit. Répartir 17 boules de marmelade fleurs de cerisiers congelées sur la surface puis recouvrir de ganache, lisser légèrement pour que le montage soit droit. Recouvrir d'un deuxième biscuit dorayaki puis répéter le montage précédent 3 fois pour obtenir 4 étages de ganache + boules cerisiers. Pocher une dernière couche de ganache montée, le gâteau une fois lissé doit faire 14cm de hauteur. Lisser soigneusement le gâteau afin qu'il soit bien rond et recouvert de ganache sur toutes les faces. Le mettre au réfrigérateur en attendant de faire le coffrage. Réserver le reste de ganache montée au frais.

**Le coffrage chocolat origami :** 250g et 50g de chocolat Ivoire ou Opalys, QS de colorant rouge liposoluble.

Prendre la bande de papier calque de 54cm de long x 14cm de large. Faire des marques dans la longueur en haut et en bas tous les 2 cm. Tracer des triangles isocèles de 4cm à la base en partant du bas puis du haut et en alternant jusqu'au bout. Tracer également un trait partant du centre et remontant à la pointe de chaque triangle. Plier ensuite chaque marque tracée au crayon dans un sens puis dans l'autre comme des "becs d'oiseaux" pour obtenir une sorte d'accordéon. Déplier légèrement l'origami obtenu pour faire le coffrage, on doit visualiser des triangles alternant tête en haut et tête en bas.

**Tempérer le chocolat :** fondre 250g de chocolat au bain-marie. Hacher 50g de chocolat. Hors du bain-marie, ajouter le chocolat haché dans le chocolat fondu et mélanger avec une maryse jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le colorant rouge et bien mélanger pour obtenir une couleur rose pale, mixer si nécessaire. Le chocolat doit être à 27/28° avant de l'étaler.

**Le montage suite :** préparer sur le plan de travail : le gâteau monté froid encore sur le plateau tournant, une spatule coudée de 24cm et le pliage en papier calque origami du côté inverse du crayon à papier. Le déplier légèrement pour faciliter l'étalage du chocolat. Couler le chocolat rose tempéré sur le papier et lisser avec la spatule coudée en veillant à ce qu'il y ait du chocolat partout. Secouer légèrement le pliage vers la gauche puis vers la droite pour que le chocolat soit bien réparti. Attention, il ne doit pas y avoir de coulures de l'autre côté du papier sinon le décor origami va casser après refroidissement. Passer un doigt aux extrémités tout le long du rectangle de 54cm pour enlever les coulures. Laisser prendre un peu avant de le placer autour du gâteau en veillant à ce qu'il soit bien droit et fasse le tour complet. Si nécessaire couper l'excédent de papier à la jointure avec des ciseaux ou le cutter. Gratter les coulures de chocolat en haut et en bas s'il y en a. Placer le gâteau origami en cellule 10 minutes avant de démouler en tirant très délicatement sur le papier calque. Reprendre le reste de ganache montée pour combler les trous laissés par le pliage à hauteur du gâteau en lissant à la spatule. Garder le reste de ganache montée pour coller les décors en chocolat plastique. Mettre dans un cornet en papier.

**La pâte à cigarette pour les grues du décor :** 25g de blanc d'œuf, 25g de beurre doux, 25g de sucre glace, 17g de farine T55, 8g de cacao en poudre.

Tempérer le beurre pour qu'il soit pommade, pas fondu. Ajouter le sucre glace et bien mélanger au fouet. Incorporer les blancs d'œufs puis la farine et le cacao en poudre et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Sur une plaque antiadhésive étaler la pâte à cigarette dans le chablon 3 pièces en forme de grue avec une petite spatule coudée. Étaler 3 fois les formes pour faire 3 grues. Cuire pendant 5 minutes. A la sortie du four incurver les ailes des grues en plaçant les 6 formes d'ailes sur les rebords de la plaque pointe à l'extérieur et aplatir la partie

carrée avec une spatule coudée. Laisser refroidir à l'air libre. Former les grues en prenant le "corps" en sandwich entre les ailes incurvés. Planter directement dans le haut du gâteau.

**Les fleurs et triangles en chocolat plastique** :150g de chocolat plastique rose, 150g de chocolat plastique noir.

Tempérer les chocolats plastique en les manipulant dans les mains comme une pâte à modeler. Les placer entre deux feuilles guitare et les étaler chacun au rouleau à 4mm. Laisser refroidir bien à plat au frais en laissant les feuilles guitare. Une fois refroidi, couper dans le chocolat plastique rose des triangles de 9cm de haut et 1,5cm à la base, puis les coller directement sur le coffrage en suivant la forme du triangle en partant de la base. Coller un triangle sur deux en haut puis en bas à l'aide d'un peu de ganache montée dans un cornet. Dans le chocolat plastique noir détailler des petites fleurs moyennes à l'emporte-pièce. Détailler ensuite des mini-fleurs rose et noires avec le plus petit emporte-pièce et coller les roses au centre des fleurs en chocolat plastique légèrement plus larges. Parsemer joliment le gâteau avec ces fleurs (les petites noires et les bicolores) à l'aide d'un cure-dent. Si le chocolat plastique est trop mou, le remettre un moment au réfrigérateur.

@La cuisine de Mercotte 2024  
<https://www.mercotte.fr/>