



LE GATEAU CŒUR ENSANGLANTE DE TAYLOR SWIFT



Le molly cake cacao - encre de seiche : 165 g de farine T55, 175 g de sucre semoule, 188 g de crème liquide 35 % MG, 40 g de cacao poudre, 113 g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 6 g de levure chimique, 16 g d'encre de seiche liquide.

Dans la cuve du robot monter au fouet et blanchir les œufs et le sucre puis ajouter l'encre de seiche. Tamiser la farine, la levure et la cacao et les incorporer rapidement et à petite vitesse sur les œufs. Terminer à la maryse pour ne pas faire retomber l'appareil. Ajouter la crème montée toujours à la maryse pour obtenir une pâte homogène et aérienne. Graisser le moule silicone cœur (réglé sur le cran 2 en partant de la plus petite taille) avec une bombe à graisse et le chemiser avec une bande de papier cuisson à 6cm de hauteur. Verser la pâte à hauteur du moule cœur (le papier dépasse un peu, car le biscuit va gonfler à la cuisson). Enfourner 50 minutes. Vérifier la cuisson en plantant un petit couteau au centre. Démouler délicatement à la sortie du four et placer sur une plaque recouverte de papier siliconé. Mettre en cellule 10 minutes ou réserver au frais une heure. Couper le haut du cœur pour égaliser, puis couper le cœur en 3 biscuits égaux. Remettre en cellule ou au frais jusqu'au montage.

La marmelade de fraises : 200 g de fraises, 30 g d'eau, 30 g de sucre semoule, 3 g de pectine 325NH95, 20 g de jus de citron.

Couper grossièrement les fraises en morceaux de 1 à 2 cm. Les mettre dans une casserole avec l'eau et la moitié du sucre. Chauffer doucement. Lorsque le mélange atteint les 35°, ajouter la 2e moitié de sucre mélangée à la pectine. Verser en pluie et en mélangeant au fouet. Porter à ébullition sans cesser de mélanger. Hors du feu ajouter le jus de citron. Filmer au contact et réserver au frais.

L'élixir raisin rouge - Sichuan vert : 500 g de raisins rouges, 20 g de sucre semoule, 2 g de poivre de Sichuan vert, 1 g de colorant rouge hydrosoluble

Concasser le poivre de Sichuan vert au mortier. Attention, ce poivre procure une sensation de picotement et d'engourdissement sur la langue. Dans un cul de poule, ajouter le sucre, le poivre Sichuan concassé et les raisins rouges préalablement rincés. Avec des gants, écraser les raisins à la main jusqu'à ce qu'ils libèrent leur jus. Recouvrir le cul de

poule d'un film alimentaire et le placer sur un bain-marie. Laisser chauffer 15 minutes pour que le jus des raisins se mélange bien avec le poivre et prenne une belle couleur. Une fois chauffé, passer le mélange au tamis (passette) pour retirer les peaux et les grains de poivre, en pressant bien pour extraire tout le jus. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge pour intensifier la couleur de l'élixir. Réserver au frais.

La cavité cœur chocolat blanc : 350 g + 80g de chocolat Ivoire ou Opalys, Fondre 350 g de chocolat au bain-marie. Hacher les 80 g restants puis les ajouter au chocolat fondu pour faire redescendre la température à environ 29°. Bien mélanger pour obtenir un chocolat lisse. Préparer une plaque avec une feuille de papier cuisson et placer le moule cœur inox amovible (réglé à la taille du molly cake). Préparer deux autres feuilles de papier cuisson de la taille d'une plaque avec une spatule coudée de minimum 25 cm et également 4 plaques pour garder les découpes de chocolat bien plates. Étaler une fine couche de chocolat blanc tempéré sur une feuille de papier cuisson pour former le "couvercle" de la cavité. Laisser figer puis découper un cœur de la même taille que le molly cake. Étaler ensuite une couche plus épaisse (environ 4 mm) sur une deuxième feuille pour former la partie haute du cœur. Découper un cœur légèrement plus petit pour optimiser l'effet splash. Laisser cristalliser. Couler une couche de chocolat tempéré de 4 mm d'épaisseur dans le fond du moule cœur amovible pour créer la base de la cavité. Tapoter légèrement pour lisser. Avec un pinceau, appliquer plusieurs couches de chocolat blanc sur les côtés (remonter sur les bords du cœur inox) en rejoignant le chocolat coulé dans le fond pour faire les bordures. Elles devront faire 2,5cm de haut une fois égalisées (fondues sur une plaque chaude) donc il faut monter un peu plus haut (3cm env.). Mettre une plaque bien droite dans le four à 150°. Egaliser les bordures avec la plaque chaude juste sortie du four pour obtenir des bords bien droits. Laisser refroidir sur le plan de travail puis démouler délicatement la cavité en chocolat. Coller le cœur épais sur le cœur fin bien au centre pour former le couvercle de la cavité. Mettre de côté ces éléments pour le montage du gâteau. Attention, il ne faut pas les casser ! Ils sont essentiels pour le clou du spectacle.

La crème au Beurre Immaculée : 300 g de blanc œufs, 450 g de sucre semoule, 660 g de beurre doux.

Verser les blancs d'œufs et le sucre dans la cuve du batteur, poser sur un bain-marie et fouetter sans arrêt jusqu'à ce que le mélange atteigne 50°. Retirer du bain-marie et fouetter au batteur pour avoir une meringue lisse et ferme. Lorsque la meringue est encore tiède, ajouter progressivement le beurre coupé en petits morceaux et à température ambiante, tout en fouettant à vitesse moyenne. Continuer jusqu'à obtenir une crème au beurre légère et aérienne.

Le montage du Cœur Ensanglanté : sur un plateau tournant, déposer le premier biscuit molly cake. Pocher un boudin de crème au beurre d'environ 1,5 cm de hauteur sur le pourtour du biscuit, puis étaler une couche de marmelade de fraises au centre. Répéter l'opération avec le deuxième biscuit, en ajoutant un boudin de crème au beurre sur les bords et le reste de la marmelade de fraises au centre. Recouvrir le gâteau avec une fine couche de crème au beurre, en lissant les bords et le dessus à l'aide du lisseur. Placer la cavité en chocolat blanc sur le dessus du gâteau, bien au centre. Remplir délicatement avec l'élixir raisin rouge jusqu'à environ 2,4 cm de hauteur. Laisser juste la place pour le couvercle en chocolat blanc. Placer le "couvercle" en chocolat (les deux cœurs superposés) sur la cavité, en veillant à mettre le côté avec le cœur plus épais au contact du jus de raisin. Bien sceller les bords avec un peu de crème au beurre pour éviter les

fuites. Masquer entièrement le gâteau, en veillant à faire une fine couche de crème au beurre sur le dessus.

Les pochages et la décoration : utiliser la douille P125 pour pocher des pétales tombants sur les bords du gâteau. Pocher des boules de crème au beurre avec la douille unie 16 mm sur les pétales. Chauffer une cuillère et appuyer au centre des boules pour les aplatir et les tirer vers l'intérieur. Avec la douille cannelée PF12, pocher des gouttes de crème au beurre en quinconce autour du centre du gâteau en suivant la forme du cœur et les boules aplaties. Bien laisser de l'espace au centre du gâteau. Continuer le décor avec des motifs en "S" sur les côtés du gâteau.

Mettre le gâteau au frais pour quelques minutes si nécessaire, puis le déplacer sur une ardoise de présentation. Placer une paille au centre pour que les convives puissent déguster l'élixir avant de couper le gâteau.