



LE GATEAU ILLUSION D'OPTIQUE DE KEVIN OLLIVIER



Le disque de pastillage illusion : 375g de sucre glace, 7g de gélatine en poudre 200 bloom, 49g d'eau (pour hydratation de la gélatine), 20g de vinaigre blanc, QS de féculé de pomme de terre.

Hydrater la gélatine en mélangeant la poudre avec l'eau froide et laisser gonfler à l'air libre 10 minutes. Allumer le four à 180°. Dans la cuve du batteur, mettre le sucre glace à tourner avec la feuille. une fois la gélatine hydratée, la faire fondre sans bouillir au micro-onde et la verser immédiatement dans le batteur sur le sucre glace en mélangeant à vitesse moyenne. Attention la gélatine ne doit pas être projetée sur les parois, mais bien se mélanger au sucre glace sinon le pastillage ne formera pas une pâte malléable. Ajouter le vinaigre blanc en continuant de mélanger. Lorsque le pastillage est homogène, le sortir de la cuve du batteur et le poser sur du film alimentaire. L'étaler légèrement pour qu'il refroidisse vite puis refermer le film. Mettre au frais 5 minutes. Etaler le pastillage finement à 2/3mm d'épaisseur sur le plan de travail à l'aide de la féculé de pomme de terre pour que ça ne colle pas (plus il est fin plus il sèche vite, mais plus il est cassant). Le poser sur le dessus du moule thermoformé en forme de dôme lisse pour qu'il épouse la forme (mettre un peu de féculé), puis à l'aide du cercle de 16cm couper un beau disque avec le cutter directement sur le moule. Poser un emporte-pièce de 3cm au centre pour avoir un repère (ne pas percer) puis détailler les interstices tout autour au cutter à l'aide du chablon en forme de triangle arrondi. Attention au sens des arrondis, ils doivent être dans la direction inverse du moule à entremets, c'est-à-dire qu'il faut les couper dans le sens des aiguilles d'une montre. Veiller à ce que l'espace entre chaque arrondi des interstices soit de 6 à 7mm et à 1cm du bord en restant régulier. Laisser sécher à l'air libre pendant minimum 45 minutes. Petite astuce, chauffer le four à 180° puis l'éteindre et placer le pastillage toujours sur son moule sur une plaque sur la porte du four ouverte. Enlever délicatement le pastillage du socle lorsqu'il est sec et veiller à le manipuler avec précaution, s'il casse l'illusion ne pourra pas fonctionner.

L'insert gelée de groseilles : 320g de groseilles fraîches, 100g de mûres fraîches, 20g d'eau, 25g de sucre semoule, 6g de féculé de pomme de terre, 3g de gélatine en poudre 200 bloom, 21g d'eau d'hydratation, 1g de colorant rouge hydro.

Hydrater la gélatine en mélangeant l'eau froide et la gélatine en poudre dans un petit récipient. Mixer les groseilles, les mûres et les 20g d'eau au mixeur hachoir et passer à la passette pour récupérer uniquement le jus en pressant bien avec une maryse. Placer le jus dans une casserole. Chauffer à feu doux jusqu'à 30° environ. Mélanger le sucre et la féculé et verser en pluie sur les jus en mélangeant au

fouet. Faire bouillir 30 secondes en fouettant bien. Hors du feu ajouter la gélatine hydratée et le colorant rouge en mélangeant. Couler dans les 3 anneaux de 8 et 12 et 16cm. Attention à la taille, ce sont les inserts qui iront dans le moule à entremets sur mesure. Congeler jusqu'à pouvoir les démouler. Stocker au congélateur jusqu'au montage. Réserver le reste de gelée dans un petit récipient allant au micro-ondes pour les finitions du gâteau.

Le biscuit groseille : 70g de blancs d'œufs, 55g de sucre de coco, 36g de jaunes d'œufs, 26g de farine T55, 26g de fécule de pomme de terre, 50g de groseilles fraîches.

Préchauffer le four à 180°. Monter les blancs en neige pas trop ferme avec le sucre de coco. Hors du batteur ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à la maryse sans casser les blancs d'œufs. Tamiser la farine et la fécule directement sur le mélange à l'aide d'une passette. Mélanger délicatement à la maryse. Étaler, sur une plaque recouverte d'un silpat, une couche assez épaisse de biscuit et assez large pour détailler un disque de 18cm de diamètre après cuisson. Parsemer de groseilles fraîches. Cuire à 180° 12 minutes environ. A la sortie du four, mettre au congélateur 10 minutes. Détailler un disque de 18cm à l'aide d'un cercle puis, évider bien au centre un trou de 4cm à l'aide d'un emporte-pièce. Remettre au congélateur en attendant de faire le montage.

La mousse à la fève de tonka : 70g de crème fleurette 35% MG, 90g de lait entier, QS de fève de tonka, 10g de sucre semoule, 18g de jaunes d'œufs, 40g de chocolat Ivoire ou Opalys, 4g de gélatine poudre 200 bloom, 28 g d'eau d'hydratation pour la gélatine, 180g de crème fleurette 35%. Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole faire bouillir la première pesée de crème et le lait et y râper à la microplane 1/3 de fève de tonka. Mélanger le jaune et le sucre semoule ajouter un tiers du contenu de la casserole puis reporter le tout dans la casserole et cuire à 82° sans cesser de remuer. Retirer du feu et verser immédiatement dans un cul de poule, ajouter la gélatine pour la faire fondre puis ajouter le chocolat blanc et mélanger bien au fouet. Laisser tiédir à 25° environ. Fouetter mousseuse la deuxième pesée de crème et l'incorporer à la crème anglaise tiède. Mettre au frais 5 minutes.

Le 1er montage : mettre le moule à entremets thermoformé sur un cercle de 20 cm de diamètre posé sur une plaque pour qu'il tienne bien droit. Couler la mousse dans la moitié du moule, taper le moule sur le plan de travail pour faire remonter les bulles d'air puis remonter la crème sur les bords à l'aide d'une petite spatule coudée. Insérer les anneaux de gelée de groseille à la même hauteur en centrant bien dans la mousse. Rajouter de la mousse jusqu'à 1 cm du bord. Placer le biscuit groseille bien détaillé pour rentrer dans le moule, appuyer sur le biscuit en tournant légèrement pour bien le faire rentrer à hauteur des bords du moule. Lisser les bords à la spatule coudée. Congeler.

Le croustillant amandes : 30g de sucre semoule, 40g de beurre doux, 55g d'amandes effilées, 8g de farine T55, 1 pincée de sel fin.

Graisser l'intérieur du cercle de 20cm de diamètre. Mélanger tous les ingrédients avec le beurre fondu et étaler dans le cercle en veillant à avoir une épaisseur régulière partout. Cuire à 180° environ 10/15 minutes, le croustillant doit être bien doré. Sortir du four, retirer le cercle délicatement et emporte-pièce de suite au centre un disque avec un emporte-pièce de 4cm. Mettre au frais jusqu'au démoulage de l'entremets.

Le tube en chocolat : 100g + 50g de chocolat Caraïbes 66%.

Réaliser 1 tube pour maintenir le pastillage en lévitation. Fabriquer un moule tube en utilisant la bande de rhodoïd de 8 cm de hauteur et 20cm de longueur. Scotcher les côtés et le fond pour retenir le chocolat lorsqu'on le coule dedans. On doit obtenir un tube de 1,9 cm de diamètre intérieur et 8cm de hauteur. Vérifier que le tube est légèrement plus haut que le gâteau une fois inséré dans le mécanisme. Pour aider, glisser le tube en rhodoïd dans le mini tube au centre du plateau tournant afin de le scotcher au bon diamètre. Fondre 100g de chocolat à 45/50°. Hacher les 50g de chocolat noir et les ajouter dans le chocolat fondu. Mélanger à la maryse jusqu'à ce que le chocolat haché soit totalement fondu. Le chocolat doit atteindre une température entre 30 et 31°. Couler du chocolat à l'aide d'une poche dans le tube en rhodoïd de 8cm de hauteur et bien refroidir à la verticale pour obtenir un tube en chocolat au démoulage. Une fois le chocolat bien cristallisé, démouler le tube et le placer dans le centre du

plateau tournant, dans le tube en PVC prévu à cet effet, en attendant de finir le montage. Attention le tube doit être bien droit et aplani en haut pour que le pastillage pivote de façon bien horizontale.

Démoulage et finitions : QS de sirop de glucose, 1 bombe velours rouge, 1 bombe velours blanc, QS de gelée de groseilles (le restant de celle pour l'insert).

L'entremets doit être bien congelé pour le démouler sans l'abimer. Préparer un grand cul de poule rempli d'eau chaude (26cm), tremper l'entremets tête en bas quelques secondes et démouler rapidement sur le croustillant en pressant légèrement sur le moule. Bien secouer la bombe de velours rouge et prendre le cercle de 14cm, à l'aide d'une main le tenir à quelques millimètre du haut du gâteau pour protéger les empreintes du dessus qui doivent rester blanches et de l'autre main, floquer le bas de l'entremets entièrement en rouge de tous les côtés. A l'aide de l'emporte-pièce nonette en métal de 3cm chauffé au chalumeau, percer le centre de l'entremets pour bien avoir un trou de part et d'autre et faire passer le tube en chocolat. Chauffer légèrement le reste de la gelée de groseille sans la faire bouillir. Préparer un cornet, le remplir à moitié avec la gelée. Remplir minutieusement les interstices creux en forme de triangles arrondis de l'entremets sans déborder. On obtient le même visuel que le pastillage mais dans l'autre sens. C'est ce jeu de formes qui va donner l'effet d'optique. Mettre une pointe de glucose sur le haut du tube en chocolat planté dans le centre à l'intérieur du mini tube en PVC (collé au plateau tournant motorisé). Coller dessus et bien au centre le pastillage. Il doit être proche du gâteau sans le toucher pour tourner correctement.

L'ordre de réalisation : faire le pastillage, mettre au frais. Mixer les groseilles et les mûres. Etaler le pastillage. Placer sur le moule dôme en plastique. Détailler le pastillage avec le cercle de 16cm. Détailler les interstices avec le chablon et le cutter. Mettre le pastillage à sécher minimum 45 minutes. Cuire la gelée de groseille. Couler 3 anneaux de gelée de groseille dans le moule insert, congeler. Faire le biscuit groseille, le cuire. Faire les pesées de la mousse. Sortir le biscuit du four et le congeler. Fondre le chocolat noir. Faire la mousse tonka et mettre au frais 10 minutes. Emporte-piècer le biscuit à 18cm extérieur et 4cm intérieur. Vérifier que les anneaux sont bien congelés avant de faire le montage. Monter le gâteau, le congeler. Préparer et cuire le croustillant. Faire le socle en chocolat + tube. Détailler le croustillant à 20cm avec un trou au centre de 4cm. Congeler. Préparer le plateau tournant motorisé recouvert du socle chocolat. Faire une ouverture sur le devant du socle pour allumer le moteur. Démouler l'entremets. Floquer les contours avec du velours rouge en protégeant le haut. Emporte-piècer le centre à 3cm. Remplir les interstices de gelée. Placer sur le socle bien au centre. Insérer le tube chocolat. Coller le pastillage avec le glucose.

Bonne chance !