



L'INCROYABLE GATEAU OISEAU EN MOSAÏQUE



Le pain de Gênes : 120g de pâte d'amande 50%, 135g d'œufs entiers, 25g de farine T55, 10g de poudre d'amandes, 5g de levure chimique, 1g de sel fin, 40g de beurre doux, 12g d'Amaretto.

Préchauffer le four à 180°. Fondre le beurre. Mixer la pâte d'amande et la poudre d'amandes avec les œufs. Monter au batteur avec le fouet, le mélange doit être mousseux et blanchir. Tamiser la farine, le sel et la levure dessus et mélanger délicatement à la maryse. Ajouter le beurre fondu tiède et l'Amaretto. Graisser le cadre de 20x20cmx4,5cm le poser sur une plaque recouverte d'un silpat et couler le biscuit dedans. Cuire 12 minutes à 180° et refroidir. Emporte pièce avec le cadre de 18cm x 18cm pour obtenir un carré plus petit que l'entremet pour l'insert.

Le crémeux à l'orange : 3 à 5 oranges à jus, 140g d'œufs entiers, 70g de sucre semoule, 4g de gélatine poudre et 24g d'eau, 112g de beurre doux.

Dans une casserole, zester les oranges à la microplane sur le sucre semoule, ajouter les œufs et mélanger au fouet. Presser 188g de jus d'orange et verser dans le mélange précédent. Chauffer sur l'induction en fouettant jusqu'à 86° puis verser dans un petit cul de poule. Attention, ne pas laisser bouillir. Ajouter la masse gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Refroidir à 40° puis ajouter le beurre tempéré en morceaux en mixant au mixeur plongeant. Refroidir en attendant de pouvoir couler sur le biscuit pour l'insert.

Le croustillant cannelle amande : 90g de feuilletine, 100g de praliné amande/noisettes, 1g de fleur de sel, 35g de chocolat Jivara ou Tanariva, 15g de cannelle en poudre.

Fondre le chocolat au lait et mélanger avec le praliné. Dans un cul de poule, mélanger la feuilletine, la fleur de sel écrasée et la cannelle. Mélanger tous les ingrédients à la maryse

et répartir le croustillant directement sur le biscuit pain de gênes. Etaler rapidement et d'une épaisseur bien régulière, il peut vite figer sur le biscuit froid.

La gelée au Porto : 100g d'eau, 100g de jus de pommes, 20g de sucre semoule, 3g de pectine 325Nh95, 1g de gélatine en poudre + 7g d'eau d'hydratation, 200g de Porto rouge. Préparer la masse gélatine. Dans une casserole, mélanger l'eau et le jus de pommes. Chauffer à 35°C environ et ajouter le mélange sucre/pectine en pluie en mélangeant au fouet. Bouillir 30 secondes. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Ajouter le Porto et bien mélanger. Refroidir légèrement sans qu'elle ne fige avant de couler sur le crémeux une fine couche de 4mm environ.

La mousse vanille : 70g de sucre semoule, 60g de jaunes d'œufs, 40g de maïzena, 300g de lait entier, 3 gousses de vanille, 30g de chocolat Ivoire ou Opalys, 4g de gélatine poudre + 24 g d'eau hydratation, 270g de crème liquide 35%.

Faire bouillir le lait, gratter les gousses de vanille et faire infuser 10 minutes. Blanchir les jaunes avec le sucre et la maïzena. Retirer les gousses et verser sur le mélange blanchi en fouettant. Remettre dans la casserole et cuire 1 minute à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine et le chocolat blanc et bien mélanger. Filmer et refroidir dans un cul de poule à 35°C. Monter la crème moussieuse. Une fois la crème vanille refroidie à 35°, la détendre au fouet et incorporer la crème montée. Faire le montage de l'entremets immédiatement, l'insert doit être congelé.

La mosaïque chocolat : 800g du chocolat blanc choisi, 3g de colorant noir, 6g de colorant bleu, 4g colorant vert, 3g colorant jaune tous liposolubles, 750g de Caraïbes.

Fondre le chocolat blanc. Colorer en mixant : 400g de chocolat blanc en bleu, 200g de chocolat blanc en vert et 200g de chocolat blanc en jaune, puis les tempérer. Etaler des plaques de chaque couleur à 6 mm d'épaisseur environ sur des feuilles guitare à l'aide des réglés et d'une règle bien droite pour tirer le chocolat. On peut aussi l'étaler avec une grande spatule coudée. Avant qu'elles ne figent complètement couper des morceaux de mosaïque de tailles légèrement irrégulières au cutter. Fondre le chocolat noir. Colorer 250g de chocolat noir avec du colorant noir liposoluble, le tempérer et étaler entre les réglés de la même façon que les autres chocolats colorés. Avant qu'il ne fige détailler les carreaux de mosaïque. Réserver le reste de chocolat noir fondu pour coller les carreaux. Poser le carré inox de 20x20x2cm sur une plaque recouverte d'un silpat. Placer les morceaux de mosaïque pour former l'oiseau et les contours en mosaïque en les collants avec une pointe de chocolat contre le silpat. Bien mettre la face plate côté silpat et appuyer pour ne pas avoir d'épaisseur de chocolat noir. Pour les couleurs : faire les contours avec une rangée de carreaux de mosaïque noir, comme un encadrement. Regarder le visuel de l'oiseau et faire les contours extérieurs avec le chocolat bleu, puis le plumage de l'oiseau en jaune et la tête en vert. Faire le bec en noir. Laisser quelques millimètres entre chaque carreau de mosaïque pour couler le chocolat noir et souder les carreaux entre eux. Tempérer le chocolat noir restant et couler directement sur les carreaux avec une poche dans les interstices sans qu'ils ne bougent. Bien taper la plaque pour éviter les bulles d'air. Laisser cristalliser au frais 5 minutes, retirer le cadre en s'aidant d'un cutter et placer quelque chose de lourd dessus que la mosaïque ne se déforme. Décoller du silpat, retourner, puis placer une plaque chaude sur toute la surface pour faire fondre le chocolat et racler aussitôt avec un racloir à chocolat pour retirer le chocolat fondu et laisser

apparaitre la mosaïque. Attention à ne pas trop chauffer sinon les carreaux vont disparaître.

Les finitions : 1 bombe velours marron.

Démouler l'entremets en chauffant légèrement les bords du cadre inox avec un chalumeau. Floquer avec la bombe velours. Placer sur le plateau de présentation et placer la mosaïque dessus.

Le montage : Monter l'insert pour qu'il prenne au froid. Couper le biscuit pain de Gênes en carré de 18 x 18cm. Etaler le croustillant sur toute la surface de façon régulière. Retourner et placer dans le cadre de 18cm x 18cm. Placer en cellule. Verser le crémeux à l'orange à 7 mm d'épaisseur. Laisser prendre légèrement. Couler la gelée au Porto légèrement refroidie mais pas figée. Faites une couche assez fine de 4mm d'épaisseur. Placer en cellule pour qu'il prenne bien au froid avant de finir le montage. Une fois l'insert congelé, faire la mousse. Couler la mousse dans le cadre de 20cm carré et 4,5 cm de hauteur à la moitié. Remonter les bords pour ne pas avoir de bulles d'air apparentes. Placer bien au centre, l'insert congelé en mettant le biscuit en bas. Rajouter de la mousse et bien remplir les interstices sur les côtés. Lisser à la spatule et placer en cellule.

L'ordre de réalisation : faire le pain de Gênes. Commencer le crémeux et refroidir avant d'ajouter le beurre. Faire le croustillant et l'étaler le croustillant sur le pain de Gênes. Retourner pour avoir le croustillant dessous et placer dans le cadre amovible 18cm x 18cm. Mettre en cellule. Finir le crémeux et couler sur le pain de Gênes. Faire la gelée de Porto. Refroidir légèrement. Commencer à fondre le chocolat pour la mosaïque. Couler la gelée de Porto sur le crémeux et mettre en cellule. Commencer la mousse et refroidir la première préparation à 35°. Monter la crème pour la mousse et mettre au frais. Répartir les colorants dans les chocolats fondus. Faire le montage de l'entremets. Mettre en cellule. Tempérer les chocolats blancs colorés. Etaler les plaques de chaque couleurs. Fondre le chocolat noir Couper les carreaux de mosaïques colorés Colorer une partie du chocolat noir avec du colorant noir. Etaler avec les réglets puis détailler les carreaux de mosaïque noire. Faire la mosaïque. Laisser figer. Chauffer la mosaïque pour la faire apparaitre totalement. Démouler l'entremets. Floquer à la bombe velours chocolat noir/marron. Poser sur le plateau de présentation. Poser la mosaïque dessus.

@La cuisine de Mercotte 2024

<https://www.mercotte.fr/>