

Atelier de Gout

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions

PARIS

Cœur valentin ***Pour 8 cœur Amorini 100***

Pâte sucrée

Ingrédients :

- 125 gr de beurre mou (sorti deux heures à l'avance)
- 30 gr de poudre d'amande
- 120 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 3 gr de zeste de gingembre
- 2 gr de fleur de sel
- 250 gr de farine T55
- 50 gr de cube de gingembre confit

Tous les ingrédients doivent être à la même température.

Déroulé :

Dans un bol, pétrissez, à vitesse lente, le beurre pommade (sorti préalablement du réfrigérateur 1h30 avant) à l'aide d'une "feuille" (accessoire du robot), puis crèmez-le, en incorporant le sucre glace, de manière à obtenir une texture crémeuse.

Ajoutez les zestes de citron, puis la poudre d'amande. Mélangez de nouveau, en veillant à bien racler les parois du bol pour bien ramener la pâte vers le centre de la cuve.

Ajoutez alors l'œuf puis la farine et le sel préalablement mélangés puis les cubes de gingembre.

Attention : à partir du moment où vous avez incorporé la farine, le mélange doit se faire en deux fois et très rapidement.

Terminez en frasant (écrasant) la pâte très fortement, avec la paume de votre main en trois ou quatre ultimes mouvements. Ramenez l'ensemble de la pâte avec votre corne et en vous farinant les mains, décollez la pâte petit à petit et formez une petite boule.

Couvrez avec du film alimentaire, puis mettez le tout au réfrigérateur pendant trois ou quatre heures afin de que se développent un maximum d'arômes, le mieux étant de le faire la veille.

Étalez votre pâte sur 4 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièces fleur 7 cm de diamètre détailler votre biscuit.

Cuir à 160°C pendant environ 15 min entre deux silpains et sur grille.

Le crémeux mangue

Ingrédients :

- 185 gr de purée de mangue
- 35 gr de purée passion
- 45 gr de sucre semoule
- 70 gr de beurre
- 25 gr de jus de citron
- 3,5 gr de pectine NH
- 6 gr de fécule de maïs
- 0,2 gr de zeste de gingembre

- 1 mangue fraîche

Déroulé :

- Dans une casserole, portez à frémissement les purées, le jus de citron à environ 30 °C
- Dans un saladier mélanger sucre, pectine, fécule de maïs
- A 30 °C ajouter sans cesser de mélanger les poudres, donner un bon bouillon
- Ajouter le beurre, les zestes puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant
- Utilisez une première partie 80 gr pour couler en demi-sphères de 4 cm de diamètre et 2 cm de hauteur. Coupez votre mangue en petit cube, mélangez les 80 gr de crémeux à 40 gr de cube de mangue, coulez en demi-sphère et lissez.

Ganache montée vanille

Ingrédients :

- 94 gr de crème uht 35%
- 12 gr de masse gélatine (1 feuille de gélatine)

- 42 gr de couverture chocolat blanc
- 94 gr de crème uht 35%
- 1 gousses de vanille

Procédé :

- Faire chauffer la première partie de la crème
 - Verser sur la couverture, mélanger au fouet toujours en restant au centre du saladier. Ajoutez la gélatine préalablement fondue (pour les feuilles, bien essorées). Ajouter la deuxième partie de la crème
- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Couvrez avec du film alimentaire au contact, puis mettez le tout au réfrigérateur pour la nuit afin de que se développent un maximum d'arôme et pour que la gélatine prenne.

Mousse mangue

Ingrédients :

- 240 gr de ganache montée vanille
- 240 gr de crémeux mangue

Procédé :

- A l'aide du fouet et de votre robot, montée la ganache vanille
- Dans un saladier détendre le crémeux mangue
- Ajouter une petite partie de ganache puis mélanger au fouet
- Incorporer le reste de ganache vanille à la maryse

Biscuit citron

Ingrédients

- 66 gr d'œufs entiers
- 69 gr de sucre semoule
- 39 gr de crème épaisse
- 1 g de fleur de sel
- 72 g de farine type 45
- 2 gr de levure chimique pour biscuit
- 21 gr de beurre doux
- 7 gr d'huile neutre
- 1 gousse de vanille
- 4 gr de zeste de citron jaune

Déroulé

Préchauffez le four à 170°C

Dans un saladier, mélangez vivement au fouet les œufs entiers et le sucre semoule

Ajoutez la crème épaisse, la fleur de sel et les zestes de citron. Mélangez au fouet.

Ajoutez la farine et la levure tamisée, mélangez.

Faites fondre le beurre légèrement au micro-onde, ajoutez l'huile neutre dedans et les graines des gousses de vanille fendues en 2 et grattées. Mélangez pour dissocier les graines et ajoutez le mélange tiède-froid (35°C) dans la première masse. Le mélange doit être lisse et homogène.

Coulez votre biscuit un moule de 15 cm par 20 cm à 170°C pendant environ 20 min

Détaillez des ronds de 4,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce

Montage

- A l'aide de votre poche, pochez 60 gr de mousse dans votre moule*
- Ajoutez vos inserts demi-sphère*
- Ajouter votre biscuit détaillé*
- Lissez puis passer au congélateur tout une nuit*
- Le lendemain démoulé, à l'aide d'une bombe velours rouge acheté dans le commerce décorer vos cœur. Puis placez-les sur vos biscuits sablés*