

Gâteau de Pâques au chocolat et pêches de vignes



Ingrédients pour un carré de 22cmx22cm (15 personnes) :

Dacquoise amande-noisette (pour une plaque à pâtisserie de 40cmx30cm): 180g de blancs d'oeufs, 55g de sucre semoule, 155g de poudre d'amande, 75g de noisettes en poudre, 175g de sucre glace.

Mousse au chocolat : 2 jaunes d'oeufs, 25g de sucre semoule, 90g de lait, 165g de chocolat noir, 5g de maïzena, 2 feuilles de gélatine, 300g de crème fleurette.

Crèmeux à la pêche de vignes : 100g de pulpe de pêche de vignes, 2 jaunes d'oeufs, 30g de sucre semoule+35g, 2 feuilles de gélatine, 35g de beurre+20g, 300g de pêches de vignes, 1/2 cuillère à café d'épices à pain d'épices, 5g de maïzena

Mousse à la pêches de vignes : 40g de blancs d'oeufs, 30g d'eau, 100g de sucre semoule, 150g de pulpe de pêches de vignes, 2 feuilles de gélatine, 100g de crème fleurette

Glaçage au chocolat : 150g de sucre semoule, 150g d'eau, 75g de glucose, 3 feuilles de gélatine, 105g de lait concentré non sucré, 150g de chocolat noir

Préparation :

Dacquoise amande-noisette : Monter les blancs d'oeufs, quand il commencent à mousser, ajouter le sucre semoule pour les serrer, ce qui va les rendre lisses et brillants. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, les noisettes en poudre et la sucre glace. Incorporer délicatement à la maryse les poudres aux blancs. Répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie. Cuire à 180°C pendant 15mn.

Mousse au chocolat :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat fondu. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème au chocolat.

Crèmeux à la pêches de vignes : Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes d'oeufs avec 30g de sucre, et ajouter la maïzena. Délayer avec la pulpe de pêches de vignes et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Incorporer la gélatine essorée à la crème chaude. Ajouter 35g de beurre coupé en morceaux et mélanger. Poêler les pêches de vignes coupées en morceaux avec 20g de beurre, 35g de sucre. Ajouter les épices et cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus. Mélanger délicatement les pêches à la crème.

Mousse à la pêches de vignes : Réaliser un sirop à 110°C avec l'eau et le sucre. Pendant que le sirop monte en température, monter les blancs en neige. Quand les blancs sont bien mousseux et le sirop à 110°C, verser le sirop en filet le long de la paroi du bol du robot, batteur à petite vitesse. Puis laisser tourner ainsi le batteur pendant 10mn, c'est la meringue italienne. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la pulpe de pêches et y dissoudre la gélatine bien essorée. Incorporer délicatement la meringue italienne à la pulpe de pêches. Monter la crème en chantilly, et la mélanger délicatement à la première préparation.

Montage :

- 1) Découper 2 carrés de 22cmx22cm dans la dacquoise
- 2) Chemiser un carré en inox de 22cmx22cm de rodhoïd et poser un carré de dacquoise
- 3) Couler le mousse au chocolat
- 4) Couvrir du deuxième morceau de dacquoise et placer au congélateur
- 5) Couler le crémeux aux pêches de vignes et remettre au congélateur
- 6) Couler la mousse aux pêches de vignes et remettre au congélateur
- 7) Préparer le glaçage : Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition pendant 3 mn. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée, et le lait concentré. Verser sur le chocolat fondu. Mixer et réserver. Quand le glaçage à refroidi, démouler l'entremet sur une grille, elle-même posée sur un plat. Couler le glaçage sur l'entremet congelé. Décorer et réserver au frais.

Organisation sur plusieurs jours :

- J-5 : Préparer la dacquoise et la mousse au chocolat. Commencer les étapes 1, 2, 3 et 4 du montage. Réserver au congélateur.
- J-4: Préparer le crémeux aux pêches et procéder à l'étape 5 du montage. Remettre au congélateur.
- J-3 : Préparer la mousse aux pêches et procéder à l'étape 6 du montage.
- J-2 : Préparer les macarons et les oeufs en chocolat.
- J-1 : Préparer le glaçage puis le couler. Décorer et placer au frais.
- Jour J : Dégustez et régalez vous!!

Il est tout à fait possible de regrouper ou étaler plus les étapes suivant le temps dont on dispose.

Je coule mon glaçage et je colle les macarons la veille de la dégustation pour permettre à l'entremet de décongeler doucement au réfrigérateur pendant la nuit. Le sortir du réfrigérateur 30 mn avant de servir.