

Gâteau « RED TAIL »

(version française)



Pâte brisée :

- 400 g de beurre coupé en morceaux
- 300 g de sucre glace
- 4 g de sel
- 150 g de jaune d'œuf
- 100 g de poudre d'amandes
- 700 g de farine

Mélanger le beurre ramolli, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et les jaunes d'œufs. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la farine. Conserver au réfrigérateur pendant quelques heures. Rouler la pâte brisée à une épaisseur de 3 mm et congeler. Coupez la pâte avec l'emporte pièce rouge (côté : interno – inside – dedans) et cuire à 155°C, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Base croustillante :

- 260 g de chocolat noir
- 150 g de pâte de noisette
- 40 g de beurre
- 140 g de pailleté feuilletine

Faire fondre le chocolat noir, ajouter la pâte de noisette et le beurre ramolli. Ensuite, ajouter le pailleté feuilletine et répartir sur le fond de pâte cuit et refroidi..

Gelée de framboises (insert) :

- 280 g de purée de framboises
- 50 g de sucre inverti
- 70 g de sucre en poudre
- 9 g de pectine NH

Mélanger la pectine et le sucre. Porter à ébullition la purée de framboises et le sucre inverti, ajouter la pectine lorsque le mélange titre 50°C et porter à ébullition pendant 2 minutes. Laisser refroidir.

Crème au chocolat blanc :

- 200 g de crème fleurette 35% MG
- 2 gousses de vanille
- 2 g de zestes de citron
- 300 g de chocolat blanc Zephyr
- 400 g de crème fouettée

Faire une infusion froide avec de la crème, les grains de vanille et les zestes de citron pendant deux heures. Chauffer à 35°C et ajouter le chocolat fondu. Laisser refroidir à 35°C puis ajouter la crème fouettée.

Crème de framboise et Mascarpone :

- 500 g de purée de framboise
- 60 g de dextrose g 60
- 70 g de sucre en poudre
- 30 g de sirop de glucose
- 10 g de feuilles de gélatine (5 feuilles)
- 180 g de beurre de cacao
- 70 g de lait écrémé en poudre
- 600 g de Mascarpone

Réchauffer à 50°C les 4 premiers ingrédients.

Mélanger la gélatine préalablement hydratée.

Ajouter le beurre de cacao et le lait en poudre puis ajouter le fromage mascarpone (légèrement réchauffé au micro-ondes). Mélangez encore une minute et versez dans un récipient hermétique.

Refroidir à + 4°C pendant toute la nuit avant utilisation.

Notes : Idéal pour être utilisé comme un crémeux si vous ne le fouetter pas. Si le fromage mascarpone utilisé est un peu dur, réduire la quantité de gélatine.

Glaçage rouge :

- 250 g d'eau
- 300 g de sucre glace
- 200 g de dextrose
- 250 g de lait concentré non sucré
- 18 g de feuilles de gélatine (9 feuilles)
- 140 g de beurre de cacao « Mycryo »
- 5 g de colorant rouge hydrosoluble

Cuire les trois premiers ingrédients à 103°C, ajouter le lait concentré non sucré et porter à nouveau à ébullition.

Laisser refroidir à 60°C et ajouter les trois derniers ingrédients, émulsionner avec un mixeur plongeant en prenant soin de ne pas incorporer des bulles d'air. Conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Emulsionner avant le glaçage en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air.

Rouleau de chocolat :

- 150 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 20 g de sucre inverti
- 180 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 g de blancs d'œufs en poudre
- 35 g de farine blanche
- 25 g d'amidon de riz
- 90 g de chocolat noir 70%
- 20 g de cacao en poudre
- 80 g de beurre fondu

Dans un bol, incorporez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le sucre inversé et battre.
Battre les blancs d'œufs, le sucre et le blanc d'œuf en poudre. Tamiser la farine, l'amidon de riz et le cacao.
Incorporer le beurre et le chocolat fondu dans les jaunes d'œufs battus puis incorporer la moitié des blancs d'œufs battus et mélanger doucement les farines tamisées avec une cuillère. Terminer le rouleau en incorporant la dernière partie des blancs d'œufs battus. Sur deux papiers cuisson, faire deux rouleaux avec 375 g de pâte, rouler uniformément. Cuire à 250°C pendant 3 minutes.