

GÂTEAUX À BASE DE GÉNOISE

Moka



LE MATÉRIEL

- bassine inox
- moule à manqué Ø 24 cm
- poche
- palette
- spatule
- douille cannulée B6
- couteau scie
- corne
- fouet
- dentelle
- casserole
- pinceaux
- grille
- carton festonné

Entremets pour 8 personnes de 24 cm de Ø
ou carré de 20 cm de côté

Ingrédients	U	Génoise	Crème au beurre	Sirop	Finition
Sucre	kg	0,125	0,100	0,50	
Farine	kg	0,125			
Œufs	P	4	4 jaunes		
Beurre	kg	0,020 (facultatif)	0,200		
Eau	l			0,015	
Rhum	l			0,010	
Extrait de café			Q.S.		
Amandes effilées	kg				0,075

Variantes

Danicheff : mélanger et aromatiser la garniture de marmelade (poire, ananas, melon) et abricotine. Partager le biscuit en 3 tranches d'égalles épaisseurs. Imbiber chacune d'elles d'un sirop alcoolisé et garnir de marmelade. Masquer le dessus et les côtés d'abricotine puis de meringue italienne. Faire colorer au four. Sur le dessus, dessiner au fer un damier et napper de nappage blond et rouge.

Entremets recouvert de pâte d'amandes : garnir et masquer avec la garniture choisie. Abaisser un disque mince d'un diamètre supérieur à celui de l'entremets à recouvrir. Enrouler sur le rouleau et dérouler sur l'entremets sans appuyer, en le faisant adhérer à la surface. À l'aide du petit couteau, découper la base sans la déchirer. Décorer l'entremets à l'aide d'un cornet.

Framboisier : recette du fraisier mais avec des framboises.

Fraisier



Entremets pour 8 personnes de 24 cm de Ø ou carré de 20 cm de côté

Ingrédients	U	Génoise	Crème mousseline	Sirop	Finition
Sucre	kg	0,125	0,100	0,050	
Farine	kg	0,125			
Œufs	P	4	2 (dont 1 jaune)		
Lait	l		0,200		
Poudre à crème	kg		0,025		
Vanille			Q.S.		
Beurre	P		0,125		
Eau	l			0,015	
Fraises	P				0,350
Nappage rouge	kg				0,150
Kirsch (ou Cointreau ou Grand Marnier)			Q.S.	0,010	

PROGRESSION Mokas

1 Régler le four à 190-200 °C

2 Beurrer et fariner le moule.

3 Confectionner la génoise

(cf. Technique de base)

- Casser les œufs dans une bassine inox. Mélanger au fouet. Ajouter le sucre. Mélanger.
- Poser la bassine sur un bain-marie tiède. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit tiède.
- Retirer du bain-marie et continuer de fouetter. Le mélange doit monter et blanchir.
- Incorporer la farine tamisée en pluie. Mélanger délicatement.
- Dès le mélange obtenu, garnir le moule.
- Cuire à 190°/200 °C pendant 25 min environ.

4 Confectionner la crème

au beurre (cf. Technique de base)

- Clarifier les œufs pour obtenir les jaunes.
- Cuire le sucre au filet et le verser doucement sur les jaunes en remuant énergiquement.
- Monter l'appareil qui doit devenir moussieux. Vaniller.
- À froid, l'incorporer dans le beurre crémé en fouettant vigoureusement.
- Aromatiser au parfum choisi (café pour mokas).

5 Garnir

- Éventuellement parer le biscuit.
- Faire une marque sur le côté en vue de la future reconstitution de l'entremets.
- Cerner avec le couteau-scie, le tour du biscuit en le tournant. On peut faire une ou deux incisions d'environ 2 cm de profondeur.
- Trancher le biscuit posé bien à plat, en deux ou trois épaisseur, avec le couteau-scie, guidé par les petites incisions.
- Étaler les tranches sur une grille, le fond du dessous sur un carton festonné.
- Les imbiber de sirop aromatisé à l'aide d'un pinceau propre et large.
- Aromatiser la crème au beurre à l'extrait de café. (Procéder en plusieurs fois.)
- Poser le fond sur un rond de carton.
- Avec la palette, étendre une couche régulière de crème en veillant à sa répartition bien à plat.

→ Pour cette opération, ne pas reporter dans la bassine de crème comportant des miettes de biscuit. Elles boucheraient la douille à décorer et seraient d'un effet fâcheux au moment du lissage.

- Poser la seconde tranche et appuyer légèrement afin que le montage soit bien plat. Imbiber.

- Procéder de même pour les autres tranches.
- Masquer et lisser le dessus et les côtés pour obtenir une surface nette et lisse.

6 Décoration

Décor à la poche :

- À l'aide du couteau d'office, bien repérer le centre et le marquer.
- Avec un grand couteau, marquer les futurs emplacements de décor (en croix, en 8, etc.). Garnir la poche avec la douille choisie. Décorer l'entremets de motifs légers et symétriques, sans tache ni surcharge.
- Masquer les côtés d'amandes effilées ou hachées grillées et faire durcir au froid. Mettre et maintenir au froid.

Décor glaçage au fondant :

- Préparer une grille à pieds et le fondant à point (plus chaud et plus liquide que pour les éclairs).
- Napper d'abord l'entremets d'une fine couche de nappage bouillant.
- Recouvrir et lisser le dessus et les bords de fondant café à l'aide la palette. Poser de suite sur carton festonné.
- Décor final au cornet.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone



www.lienmini.fr/fab14

PROGRESSION Fraisier

1 Régler le four à 190 °C

2 Confectionner la génoise

(cf. Technique de base) Procéder comme pour l'entremets moka.

3 Confectionner la crème mousseline

- Préparer et cuire la crème pâtissière épaisse avec le lait, le sucre, la poudre à crème, l'œuf, le jaune et la vanille. Après ébullition, retirer du feu et incorporer 25 g de beurre. Mélanger. Refroidir rapidement dans un plat en inox. Filmer.
- Crémer le beurre. Dans le beurre moussieux, ajouter environ 1/4 de la crème épaisse refroidie.
- Mélanger en fouettant énergiquement et incorporer le reste de la crème en 3 fois de la même manière.

- Aromatiser la crème avec l'alcool choisi (kirsch, Grand Marnier, Cointreau...).

4 Garnir

- Trancher le biscuit posé bien à plat, en 2 épaisseurs, avec le couteau-scie.
- Étaler les tranches sur une grille, le fond du dessous sur un carton festonné.
- Les imbiber de sirop aromatisé à l'aide d'un pinceau plat.
- Avec la palette, étendre une couche régulière de crème mousseline.
- Disposer sur tout le périmètre des demi-fraises, le côté tranché vers l'extérieur, puis répartir des petites fraises ou des morceaux de fraises sur la crème à l'intérieur de l'entremets.

- Poser la tranche du dessus sur la garniture. S'assurer qu'il est bien mis à plat. Mettre à refroidir.

5 Finir et décorer

- Prendre le fraisier refroidi, égaliser le pourtour au couteau-scie, en coupant le biscuit au ras des tranches de fraises.
- Mettre une couche de nappage rouge ou de la gelée de groseille bouillant sur le dessus, puis ranger les fraises entières ou en tranches selon leur taille, en bonne ordonnance.
- Napper à nouveau, de nappage rouge ou de gelée de groseille, l'ensemble des fraises.