

GÂTEAU FEUILLES D'AUTOMNE

adaptation au Thermomix de la recette de Christophe Felder

3 DISQUES DE MERINGUE

3 gros blancs d'œufs
2 fois 100 gr de sucre
20 gr de cacao amer en poudre

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

250 Gr de chocolat riche en cacao min 65%
100 gr de beurre 5 jaune d'œufs
6 blancs d'œufs
60 gr de sucre semoule

DÉCOR FEUILLES EN CHOCOLAT

150 gr de chocolat noir
des feuillages frais non toxiques
un pinceau
quelques ramequins

CHOCOLAT DE COUVERTURE

300 Gr de chocolat de couverture à 55%
1 feuille silicone (genre feuille de cuisson) ou une feuille de rhodoïd
Du ruban rhodoïd de 10 cm de largeur

LES FEUILLES CHOCOLAT

Choisir des feuilles dont les nervures offrent un joli relief sur l'envers, bien les rincer, et les éponger avec un essuie tout afin qu'elles soient bien sèches

Mettez 100 gr de chocolat en morceaux dans le bol et concasser en utilisant la touche turbo actionner 3 fois une sec turbo fondre les 100 gr de chocolat 5 mn 50° vit 2, puis ajouter les 50 gr restants, et mixer 2 mn vit 2 Cette technique permet d'obtenir une texture de chocolat lisse et crémeuse qui ne figera pas trop vite

Avec le pinceau trempé dans le chocolat couvrir l'envers de vos feuilles de chocolat, attention parfois 2 couches seront nécessaires
Une belle couche sur l'envers d'une feuille fine (menthe) et une couche plus épaisse sur feuille épaisse (laurier ou lierre)

Il faut bien enduire toute la surface et passer le pinceau dans le sens des nervures, je contrôle regardant à travers la feuille devant la fenêtre ou devant une ampoule, et si besoin, boucher les trous

Disposer la feuille dans une petite coupe ou un ramequin, afin de lui donner du relief et du mouvement. Ranger au frigo pour 5 mn



EXCI

THERMOMIX

EN

FEUILLES

©

Si besoin remettre le bol sur le Thermomix et programmer 2 à 3 mn à 37° vit 2 pour redonner de la souplesse au chocolat restant

Enduire un maximum de feuilles, sortir les feuilles du frigo une par une et décoller délicatement la feuille du chocolat en commençant par la partie la plus large (côté queue)

ne pas hésiter à vous passer vos mains sous l'eau froide

Avancer progressivement et allez-y en douceur et chaque feuille cassée retournera dans le bol pour être refondues

Faire les MERINGUES

Couper 3 feuilles de papier sulfurisé, poser le cercle à pâtisser sur 1 feuille et avec un marqueur tracer le tour du cercle par l'intérieur recommencer avec les 3 feuilles...*retourner les papiers afin de dresser les meringues à l'opposé*

Préchauffez le four à 100° (chaleur tournante)

Si vous avez le Tm31 préparez vos deux portions de 100 gr de sucre chacune. Mettre les blancs dans le bol avec le fouet. Ne pas mettre le gobelet programmer 10 mn à 60° vit 3.5, au bout d'une minute verser en pluie une portion de sucre

Au bout de 4 mn ajouter doucement en pluie l'autre portion de sucre, (sur le Tm5 il suffit de sélectionner la balance sans stopper l'appareil) supprimer la programmation de la température et laisser le fouet tourner jusqu'à refroidissement, arrêter lorsque la meringue est à 37°

Transférer dans une poche à douilles munie d'une douille ronde ou simplement vous couper le bout pour faire un boudin d'environ 1 cm de diamètre

Dresser les trois disques à l'intérieur des cercles et les poudrer de cacao

Enfourner à 100° pour au moins 1 h 30 à 2h, La cuisson est finie lorsque les disques sont bien secs même dessous

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Mettre le chocolat dans le bol le concasser en 3 fois une seconde de turbo et si besoin mixer 10 sec vit 6

Pour fondre le chocolat programmez 5 mn 50° vit 2. Ajouter le beurre (indispensable pour une bonne tenue de la mousse), mixer 10 sec vit 3.c. Ajouter les jaunes, mixer à nouveau 10 sec vit 3 puis réservez dans un petit saladier

Nettoyer et sécher parfaitement le bol

Mettre les blancs, insérer le fouet et programmer 5 mn 37.5°, ajouter le sucre en pluie par le trou une minute avant la fin

Incorporer 1/3 des blancs au chocolat pour le détendre puis ajouter le reste des blancs avec une maryse en soulevant bien la masse, sans casser les blancs pour avoir une mousse très aérée (voir vidéo dans la recette sur le site :

<http://tef-original.fr/index.php/2017/02/18/le-feuilles-dautomne-de-c-felder-en-pas-a-pas/>)

LE MONTAGE

Reprendre le cercle et commencer le montage

positionner un disque de meringue au fond du cercle, mettre 1/3 de la mousse dessus, bien aplatir et poser le deuxième disque que vous couvrirez du 2ème tiers de la mousse, le troisième disque sera posé à l'envers puis recouvert de mousse à son tour faire attention à faire un dessus bien plat

(pas plus haut d'un côté)
réserver au frigo 1 heure et retirer le cercle

Pendant ce temps tempérer le chocolat (mettre 200 gr de chocolat noir à 55% dans le bol, !!e concasser 3 x 1 sec turbo mixer si besoin 10 sec vit 6 et programmer 5 mn 50° vit 2 ajouter 100 gr de chocolat et mélanger 20 sec vit 3) ...*lorsque le chocolat est bien lisse, l'étaler finement sur une feuille silicone à l'aide d'une spatule coudée*

Laisser prendre quelques minutes, attention, selon la température de la pièce ça peut être assez rapide

Tremper le cercle à pâtisser dans de l'eau bien chaude, l'essuyer et l'utiliser comme emporte-pièce pour découper le disque de chocolat, laisser durcir

remettre les chutes dans le bol et programmer 20 sec 37° afin de garder le chocolat fondu. Sortir le gâteau pour le montage poser le disque de chocolat dessus

Préparer la bande de film à chemiser et l'enduire de chocolat
laisser durcir un peu mais pas trop

Lorsque le chocolat ne colle plus au doigt prendre la bande par les deux bouts et l'enrouler autour du gâteau ...*bien laisser durcir avant de retirer le film*, si vous retirez le film trop tôt le chocolat sera moins brillant

Disposer les feuilles de chocolat en les collant avec une petite pointe de chocolat fondu

Avec plus de feuilles on aura quelque chose de beaucoup plus spectaculaire



CONSEIL TROLL TEF

une "astuce" supplémentaire pour garder le croustillant de la meringue et pouvoir monter la veille de la dégustation

faire fondre du chocolat avec même poids de beurre de cacao (mycrio) et en couvrir les meringues recto verso, ce qui isolera la meringue de l'humidité de la mousse



