Gâteau Dahlia

Gâteau Dahlia

RECETTE PAS À PAS

Composition

PRÉPARATION

1. Biscuit au chocolat
2. Mousseline au chocolat blanc et pistache
3. Base croustillante aux noix
4. Cœur de cerise Amarena
5. Feuilles rouges en chocolat

1 Biscuit au chocolat

INGRÉDIENTS

- Sucre 280 g
- Blancs d’œufs 295 g
- Jaunes d’œufs 255 g
- Farine tout usage (T55) 140 g
- **Cacao en poudre Veliche** 65 g
- Sel 2 g

PRÉPARATION

Fouettez les jaunes d’œufs jusqu’à ce qu’ils soient légers et homogènes. Dans un autre bol, montez les blancs d’œufs en neige avec le sucre jusqu’à obtenir des pics bien fermes. Tamisez ensemble la farine, le cacao en poudre et le sel, puis incorporez au mélange de jaunes et ajoutez délicatement les blancs montés afin d’obtenir une pâte homogène. Étalez la pâte uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une épaisseur de 8 mm. Cuisez à **195°C (383°F)** jusqu’à ce que le biscuit soit pris. Laissez refroidir, puis découpez des disques de 26 cm, 20 cm, 13 cm et 8 cm de diamètre. Imbibez chaque disque de Cointreau et réalisez une légère incision à mi-hauteur de chaque biscuit.

2 Mousseline au chocolat blanc et pistache

INGRÉDIENTS

- Crème 760 g
- Gélatine 6 g
- Eau froide 30 g
- Pâte de pistache 80 g
- **Veliche Obsession 30% chocolat blanc** 170 g

PRÉPARATION

Portez la crème à ébullition dans une casserole. Pendant ce temps, faites ramollir la gélatine dans 30 g d'eau froide. Lorsque la crème bout, retirez du feu et ajoutez la gélatine ramollie, le chocolat blanc et la pâte de pistache. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Laissez refroidir, puis couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 12 heures à **3°C (37°F)** pour faire prendre. Une fois la mousseline bien prise, la monter au fouet pour qu'elle soit légère et aérée, puis la pocher directement dans le moule en forme de sphère.

3 Base croustillante aux noix

INGRÉDIENTS

- Amandes hachées 90 g
- Pistaches hachées 37 g
- Poudre d'amande 90 g
- Poudre de pistache 37 g
- Beurre fondu 120 g
- Sucre en poudre léger 130 g
- Sel 3 g

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Répartissez la préparation dans deux cercles à pâtisserie de 22 cm de diamètre et bien tasser. Cuisez dans un four préchauffé à **155°C (311°F)** pendant 20 minutes. Laissez refroidir complètement avant d'utiliser comme base du gâteau.

4 Décorations

TEMPS DE PRÉPARATION

Feuilles rouges en chocolat s.q.

PRÉPARATION

Découpez du papier cuisson en bandes, puis les plier pour former des canaux permettant de façonner des pétales ou des feuilles. Pochez ou étalez du chocolat rouge tempéré dans les plis afin de former de fines feuilles allongées. Laissez le chocolat figer complètement à température ambiante ou dans un endroit frais. Retirez délicatement les feuilles de chocolat du papier et conservez dans un endroit sec jusqu'à l'assemblage.

5 Montage

PRÉPARATION

Préparez le biscuit au chocolat et la mousseline à la pistache.

Chemisez un moule sphérique de 14 cm de diamètre en alternant des couches de biscuit au chocolat et de mousseline au chocolat blanc et pistache.

Remplissez le centre de cerises Amarena hachées et congelez l'ensemble du moule à **–20°C (–4°F)** jusqu'à ce qu'il soit solide.

Préparez la base croustillante aux noix et la laisser refroidir.

Lorsque l'insert aux cerises est bien congelé, étalez une couche de mousseline à la pistache sur la base croustillante, puis positionnez la sphère par-dessus.

Décorez le gâteau avec les feuilles en chocolat rouge, en les disposant autour de la sphère comme sur les photos pour rappeler une fleur de dahlia épanouie. Utilisez du chocolat rouge tempéré pour fixer solidement les feuilles.