

GÂTEAU À ÉTAGES À LA CRÈME ET AUX FRUITS ROUGES



Par

Gesine Prado

Dans

**Vermont et bons gâteaux
! [S.1]**

INGRÉDIENTS :

- POUR LA CRÈME FOUETTÉE
- 225 g de fromage frais type Philadelphia
- 1 l. de crème épaisse
- 150 g de sucre glace
- POUR LA GARNITURE AUX FRUITS ROUGES
- 200 g de sucre en poudre
- 35 g de maïzena
- 1 pincée de sel fin
- 235 ml d'eau
- le zeste et le jus d'un citron
- 200 g de myrtilles
- 200 g de framboises
- 200 g de fraises équeutées et coupées en quatre
- 60 g de beurre doux
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- POUR LE BISCUIT JOCONDE
- 180 g de sucre glace
- 120 g + 30 g de beurre doux à température ambiante, les 30 g fondus et refroidis
- 3 blancs d'œuf
- 130 g de farine à gâteau avec levure incorporée
- Colorant alimentaire en gel de votre choix
- 125 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 3 gros oeufs à température ambiante + 2 séparés
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 4 disques de pâte feuilletée

RECETTE :

1. **Préparez la crème fouettée** : dans le bol d'un robot ménager, fouettez le fromage frais jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Transférez dans un saladier.
2. Dans le même bol, fouettez la crème fraîche avec le sucre glace à grande vitesse jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Ajoutez le fromage frais moussé et fouettez jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes lorsque le fouet est levé. Transférez dans un saladier. Mettez au réfrigérateur.
3. **Préparez la garniture aux fruits rouges** : dans une casserole, mélangez le sucre, la maïzena et le sel. Ajoutez l'eau, le jus et le zeste de citron. Remuez, baissez le feu sur moyen-doux et ajoutez les myrtilles et les framboises. Faites cuire 5 min environ, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange commence à frémir et épaissir. Laissez 1 min supplémentaire puis ajoutez les fraises, le beurre et la vanille. Remuez doucement jusqu'à ce que le beurre soit fondu puis transférez dans un saladier et laissez environ 2 heures jusqu'à refroidissement complet.
4. À l'aide d'un cercle à tarte, découpez des disques de **pâte feuilletée** de 20 cm de diamètre. Piquez la pâte à l'aide d'un fourchette. Placez les disques de pâtes sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Recouvrez les disques de papier cuisson puis posez une autre plaque de cuisson dessus. Enfourez 20

- min à 175°C (th.5-6) en retirant la plaque du dessus à mi-cuisson. Laissez refroidir.
5. Préchauffez le four à 220°C (th.7-8).
 6. **Préparez la “pâte à dessin”** : tapissez deux plaques de cuisson de tapis en silicone. Réservez.
 7. Dans le bol d’un robot culinaire, mélangez le sucre glace avec 120 g de beurre jusqu’à obtention d’une consistance lisse. Ajoutez les blancs d’œufs au fur et à mesure et tout en continuant à mélanger puis ajoutez peu à peu la farine à gâteau jusqu’à obtenir une pâte. Divisez la pâte dans plusieurs bols en fonction du nombre de couleurs de colorant. Versez une ou deux gouttes de colorants dans chaque bol et mélangez afin d’obtenir la couleur désirée. Transférez chaque pâte dans des poches à pâtisserie munie d’une douille très fine. Dessinez les motifs du gâteau sur le tapis en silicone. Placez-les au congélateur jusqu’à utilisation.
 8. **Préparez le biscuit joyeux** : dans un saladier, mélangez la poudre d’amande et la farine. Réservez.
 9. Dans un saladier posé au-dessus d’un bain-marie, blanchissez les 3 œufs entiers avec 50 g sucre en poudre en fouettant énergiquement jusqu’à ce que le sucre soit totalement dissout. Transférez le mélange dans le bol d’un robot culinaire et fouettez à grande vitesse pour que le mélange refroidisse et forme un ruban épais. Versez dans un bol. Réservez.
 10. Lavez et séchez bien le bol puis fouettez en neige 2 blancs d’œufs avec le sel jusqu’à obtention d’une consistance mousseuse. Ajoutez progressivement 50 g

de sucre en continuant à fouetter jusqu'à ce que les blancs forment des pics souples.

11. Tamisez le mélange poudre d'amande farine sur le mélange d'œufs entiers. Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse puis incorporez les blancs d'œufs et le beurre fondu.
12. Sortez la plaque de cuisson avec les motifs congelés. Répartissez la pâte délicatement et uniformément sur les dessins. Lissez puis tapez la plaque sur le plan de travail afin d'évacuer toutes les bulles. Enfouez 5 min jusqu'à ce que la pâte brunisse légèrement.
13. Laissez refroidir puis passez un petit couteau le long des bords de la plaque pour démouler la génoise. Recouvrez-la de papier cuisson puis d'une seconde plaque à pâtisserie. Retournez et décollez délicatement le tapis en silicone. Réservez.
15. **Dressez le gâteau à étages** : posez la première couche de pâte feuilletée sur un disque en carton du même diamètre. Remplissez une poche à pâtisserie de la moitié de crème fouettée, placez le reste au réfrigérateur. Coupez la pointe de la poche pour créer une ouverture de 1 cm de diamètre et déposez un "cordon" de crème fouettée sur tout le pourtour du disque de pâte feuilletée en prenant soin de bien souder les deux extrémités.
16. Au centre, déposez 1/3 de la préparation aux fruits rouges. Lissez à l'aide d'une spatule puis recouvrez d'une couche de crème fouettée. Déposez un disque de pâte feuilletée puis procédez de la même

manière pour chaque étage en terminant par un disque de pâte feuilletée.

17. Enduisez l'extérieur du gâteau de crème fouettée. Lissez. Placez-le au réfrigérateur 30 min jusqu'à ce que la crème fouettée soit prise. Réservez le reste de crème au réfrigérateur.
18. Sortez le gâteau du réfrigérateur. Mesurez sa circonférence et sa hauteur (Vous devrez probablement envelopper le gâteau de plusieurs bandes de génoise.). Coupez la génoise en fonction pour envelopper le gâteau. Appliquez le biscuit joconde autour du gâteau et appuyez doucement pour qu'il adhère bien sur les côtés et le dessus du gâteau.
19. Décorez le dessus du gâteau avec le reste de crème fouettée et ajoutez quelques fruits rouges.