

Layer cake Renard

Génoises

2x2oeufs

2x 50g de sucre

2x 50g de farine

2x 10g de maïzena

2x 1cuil à café rase de vanille liquide

Chantilly

125g de mascarpone

175g de crème liquide entière froide

25g de sucre

1cc extrait vanille

Ganache chocolat blanc

360g de chocolat blanc

120g de crème

g de pâte à sucre blanche

300g de confiture d'abricot à la cannelle

spray velours blanc

Si vous colorez votre pâte à sucre, faites-le la veille, prélevez 15-20g de pâte que vous colorerez en noir, 20g que vous laisserez en blanc et le reste sera coloré en orange. Pour la coloration de la pâte à sucre vous trouverez plein de tutos sur le net.

Génoises: Préchauffez le four à 170°C.

Beurrez ou huilez un moule ou un cercle de 20cm de diamètre

Fouettez 2œufs entiers en incorporant 50g de sucre en deux fois. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange gonfle, devienne clair et double de volume (environ 10 minutes).

Pendant ce temps tamisez 50g de farine, 10g de maïzena et 1 cuil à café de vanille liquide. Quand le mélange œufs-sucre est prêt incorporez-y délicatement le farine-vanille en 2 ou 3 fois en soulevant la masse avec une spatule.

Verser la pâte dans un cercle chemisé de 16cm de diamètre, tapotez légèrement pour lisser la surface et enfournez à 170°C pendant 15-20 minutes (vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la génoise elle doit ressortir propre).

Laisser tiédir avant de démouler sur une grille et laisser refroidir.

Recommencez pour faire une deuxième génoise.

Quand les génoises sont froides coupez-les en deux dans la hauteur pour obtenir 4 disques de génoise.

La chantilly: Fouettez la crème avec le mascarpone, la vanille liquide et le sucre pour obtenir une chantilly ferme, versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10mm.

Montage: déposez un disque de génoise sur un socle plat (disque en carton, plat de service ou autre), pochez un cercle de chantilly de 1.5 à 2 cm de large sur le bord de la génoise puis étalez 2 cuillères à soupe de confiture d'abricot au centre. Recouvrez par un deuxième disque de génoise et répétez l'opération, faites de même avec le troisième disque de génoise.

Pour finir, déposez le dernier disque de génoise sur le haut du gâteau en prenant soin de placer la partie bien plate sur le dessus. Réservez au congélateur, la pose de la ganache en sera simplifiée.

Ganache au chocolat blanc: Dans une casserole portez la crème à frémissement puis versez-la sur le chocolat, remuez pour le faire fondre entièrement, quand la ganache est bien lisse elle est prête à être utilisée, attendez un peu avant de vous en servir sinon elle sera trop liquider et sera difficile à travailler.

Sortez le gâteau du congélateur ou du frigo, et recouvrez-le de ganache à l'aide d'une spatule, lissez bien et réservez 30 minutes au congélateur avant de pulvériser le spray velours sur la ganache.

Étalez la pâte à sucre orange sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, découpez-la en vous servant du gabarit puis déposez le sur la gâteau (là je vous recommande aussi d'aller voir sur le net des tutos vidéos, c'était ma première fois donc c'était pas très académique), de la même façon découpez les autres éléments (oreilles, yeux et museau) et placez-les sur le gâteau, logiquement ça doit tenir tout seul.

Pour finir décorez avec des fleurs en tissus et des meringues, laissez au frais 1/2 journée pour qu'il finisse de décongeler et récoltez les compliments.