

Le champignon



Personnes :

6



Préparation :

3h



Repos :

Congélation : 8h

Réfrigération : 4h



Cuisson :

Température : 175°C

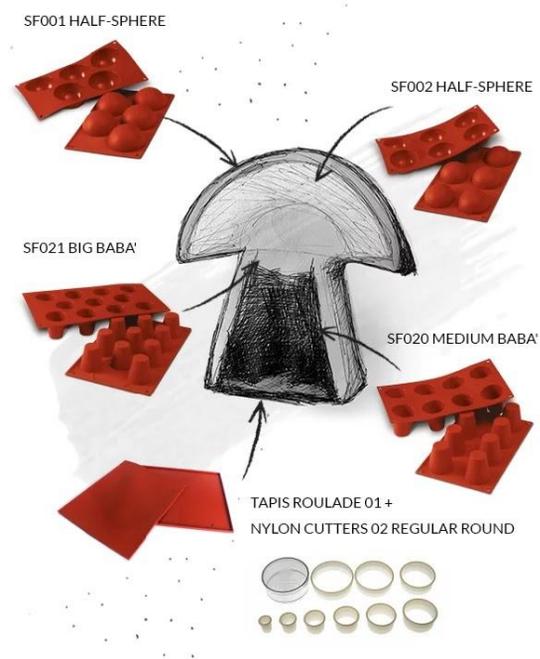
Temps : 15 min.

Matériel spécifique

- Moule baba Ø 5,5 cm (Ref : Silikomart SF021)
- Moule baba Ø 4,5 cm (Ref : Silikomart SF020)
- Tapis génoise 36*28* 1,5cm
- Moule demi-sphere Ø 7 cm (Ref : Silikomart SF002)
- Moule demi-sphere Ø 8 cm (Ref : Silikomart SF001)
- Emporte-pièce Ø 4,5 cm et 6 cm

Liste des préparations

- ✓ Crèmeux à la framboise
- ✓ Biscuit éponge
- ✓ Compotée de fruits rouges
- ✓ Insert à la framboise
- ✓ Mousse vanille
- ✓ Streusel
- ✓ Glaçage miroir
- ✓ Enrobage chocolat



Les étapes

J - 1

- 🌀 **Réalisation du crémeux à la framboise** Page **3**
3h mini. au congélateur
- 🌀 **Réalisation du biscuit éponge** Page **4**
- 🌀 **Réalisation de la compotée fruits rouges** Page **5**
Assemblage avec le biscuit et 4h minimum au congélateur
- 🌀 **Réalisation de l'insert à la framboise** Page **5**
Assemblage avec le crémeux – 2h minimum au congélateur
- 🌀 **Réalisation de la mousse vanille** Page **6**
Assemblage – base + chapeau – 6h minimum au congélateur

Jour J

- 🌀 **Réalisation du streusel** Page **7**
- 🌀 **L'assemblage** Page **7**
 - ✓ *Réalisation du glaçage miroir (35°C)*
 - ✓ *Réalisation des coques en chocolat (Chocolat- beurre de cacao 50/50 à 30°C)*
- 🌀 **Conserver au réfrigérateur 4h avant dégustation.**

Le crémeux framboise

Ingrédients

- 150 g de coulis framboise
- 48 g d'œuf entier (x1)
- 37 g de jaune d'œuf (x2)
- 30 g de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine 200 blooms
- 45 g de beurre mou

- o Hydrater une feuille de gélatine (2 g) dans un récipient d'eau froide.
- o Réaliser une crème anglaise en faisant blanchir dans un cul-de-poule :
 - 1 œuf entier (48 g),
 - 2 jaunes d'œufs (37 g)
 - et 30 g de sucre en poudre
- o Faire bouillir 150 g de coulis de framboises dans une petite casserole.
- o Verser le coulis sur les œufs et bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- o Remettre le tout sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 82°C.
- o Hors feu, ajouter la gélatine essorée.
- o Ajouter 45 g de beurre mou lorsque le crémeux atteint la température de 40-45°C.
- o Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- o Verser dans un moule demi-sphère d'un diamètre de 7 cm, sur une épaisseur de 1 à 2 cm environ.
- o Réserver au congélateur.



Le biscuit éponge

Ingrédients

- 20 g de sucre en poudre
- 120 g de blanc d'œuf (x4)
- 80 g de jaune d'œuf (x5)
- 70 g de cassonade
- 30 g de poudre d'amandes
- 70 g de farine T45
- 5 g de levure chimique
- 3-4 càs d'extrait de vanille

- o Monter 120 g de blanc en neige en augmentant peu à peu la vitesse jusqu'à vitesse moyenne.
- o Ajouter 20 g de sucre en poudre lorsque les blancs sont fermes et augmenter la vitesse au maximum pendant 30 secondes.
- o Faire blanchir 80 g de jaune d'œuf avec 70 g de cassonade dans un cul de poule.
- o Ajouter 3-4 cuillères à soupe d'extrait de vanille et mélanger.
- o Mélanger dans un récipient :
 - 30 g de poudre d'amandes,
 - 70 g de farine T45
 - et 5 g de levure chimique
- o Tamiser ces poudres sur les jaunes blanchis et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- o Ajouter une petite dose de blanc en neige et mélanger pour détendre la préparation.
- o Ajouter le reste de blanc en 2 fois, en prenant soin de ne pas les faire retomber.
- o Verser la pâte sur un tapis à génoise recouvert d'une feuille de cuisson et lisser grossièrement.
- o Faire cuire au four en chaleur tournante à 175°C pendant environ 15 min.
- o Retirer le biscuit de sa plaque chaude afin qu'il ne continue pas de cuire et le laisser refroidir à température ambiante.



La compotée de fruits rouges

Ingrédients

- ☑ 200 g de fruits frais (ou congelés)
- ☑ 90 g de purée de fruits
- ☑ 12 g de sucre en poudre
- ☑ 5 g de fécule (maïzena)
- ☑ 6 g de jus de citron

- Mélanger 90 g de coulis et 5 g de fécule dans un petit récipient.
- Ajouter dans une casserole :
 - 200 g de fruits frais ou congelés,
 - 12 g de sucre en poudre
 - et le jus d'1/2 citron.
- Faire cuire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Passer au chinois pour mettre de côté les morceaux de fruits.
- Verser le coulis et le jus extrait des fruits dans la casserole.
- Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition.
- Ajouter les fruits en morceaux et mélanger très délicatement à l'aide d'une maryse.
- Laisser tiédir un peu et verser au 2/3 dans le moule à baba de 4,5 cm.
- Emporte-piècer le biscuit éponge et le déposer sur chaque insert.
- Réserver au congélateur.



Ingrédients

- ☑ 135 g de coulis de framboises
- ☑ 80 g de jus d'orange
- ☑ 50 g de sirop de glucose
- ☑ 5 g de pectine NH
- ☑ 40 g de sucre en poudre

Insert framboise

- Mélanger 40 g de sucre en poudre et 5 g de pectine NH dans un petit récipient.
- Verser dans une casserole :
 - 135 g de coulis de framboise,
 - 80 g de jus d'orange
 - et 50 g de sirop de glucose
- Chauffer sur feu moyen et verser en pluie le mélange sucre/pectine lorsque la température atteint 80°C.
- Faire bouillir pendant 2 minutes.
- Verser rapidement (avant gélification) une couche d'environ 5 mm sur les dômes crémeux framboises.
- Réserver au congélateur.



La mousse vanille

Ingrédients

- 85 g de lait entier
- 65 g de jaune d'œuf (x4)
- 10 g de miel (acacia)
- 10 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de chocolat blanc
- 75 g de crème fleurette (30%MG)
- 4 g de gélatine 200 blooms
- 24 g d'eau
- 275 g de crème montée

- o Hydrater 4 g de gélatine (200 blooms) dans un récipient d'eau froide (24 g).
- o Verser 85 g de lait entier, 10 g de sucre et une gousse de vanille grattée dans une casserole.
- o Faire bouillir et laisser infuser pendant 30 minutes.
- o Monter 275 g de crème liquide (+30% de MG) bien froide en crème montée souple (genre mousse à raser) et la réserver au réfrigérateur.
- o Faire blanchir 4 jaunes d'œufs (65 g) avec 10 g de miel dans un cul de poule.
- o Réaliser une crème anglaise (stopper la cuisson à 82°C).
- o Faire fondre 100 g de chocolat blanc au micro-onde ou au bain-marie (max 510W 1 minute puis par tranche de 30 secondes).
- o Réaliser une ganache en ajoutant progressivement et en 3 fois le lait dans le chocolat fondu. La préparation doit être bien lisse et brillante avant chaque ajout de lait.
- o Ajouter la gélatine lors du 3ème ajout de lait et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit totalement dissoute.
- o Ajouter 75 g de crème liquide entière froide pour faire descendre la température de la ganache et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. La ganache doit être aux environs de 25°C.
- o Sortir la crème fouettée du réfrigérateur (275 g) et en ajouter un peu (l'équivalent d'une grosse cuillère) à la préparation. Mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir un appareil lisse et homogène.
- o Verser la préparation dans la crème fouettée en une seule fois.
- o Mélanger le tout délicatement avec une maryse de bas en haut => ne pas fouetter.
- o Couler la mousse (via une poche à douille) dans le moule demi-sphères de 8 cm de diamètre puis dans le moule à baba de 5,5 cm (à la moitié) une fois qu'elle est bien homogène.
- o Ajouter le crémeux/gelée dans le moule demi-sphère puis recouvrir d'une légère couche de mousse.
- o Ajouter la compotée/biscuit dans le moule à baba et égaliser le dessus pour obtenir un résultat net et plat (en résumé, on démoule les petits moules pour les intégrer dans les moules plus grands et ainsi envelopper chaque préparation d'une couche de mousse d'environ 5 mm d'épaisseur).
- o Réserver au congélateur pendant au moins 3 heures (une nuit idéalement).



Ingrédients

- ☑ 60 g de sucre roux
- ☑ 60 g de poudre d'amandes
- ☑ 50 de farine T55
- ☑ 60 g de beurre
- ☑ 2 g de fleur de sel

Le steusel

- o Mélanger la cassonade (60 g), la poudre d'amande (60 g), la farine (50 g) et la fleur de sel (2 pincées) à l'aide d'un fouet dans un cul de poule.
- o Ajouter 60 g de beurre mou et travailler le tout à la main pour obtenir un bloc homogène.
- o Effriter à la main.
- o Réaliser des demi-lunes en s'aidant d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre (posées sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson).
- o Enfourner à 180°C pendant 15 minutes.



L'assemblage

- o Réaliser un glaçage miroir (voir la recette à la fin) en utilisant un colorant hydrosoluble rouge coquelicot et un peu de poudre d'or (ceci n'est qu'un exemple mais le rendu est superbe).
- o Recouvrir le glaçage d'un film alimentaire et le laisser refroidir à température ambiante.
- o Faire fondre 250 g de chocolat blanc avec 250 g de beurre de cacao (au micro-onde à 510W 1 minute puis par tranche de 30 secondes). Attention à ne pas dépasser 50°C.
- o Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à ce que le chocolat atteigne 30°C.
- o Sortir la base des champignons du congélateur et les pré-percer. Casser l'arrête à la base du moule pour l'arrondir et ainsi obtenir une base sans angle droit. Remettre le tout au congélateur.
- o Préparer un support pour glacer le chapeau du champignon (une plaque recouverte d'un film alimentaire et de 6 petits verres par exemple).
- o Réaliser les coques en chocolat lorsque celui-ci est à la température de 30-31°C.
- o Réchauffer le glaçage miroir pour qu'il soit à bonne température, c'est-à-dire environ 35°C (quelques secondes au micro-onde suffisent). Mélanger à l'aide de la pointe du thermomètre en évitant de former des bulles.
- o Piquer le chapeau avec un pic en bois ou métal, puis le plonger rapidement dans le mélange chocolat/beurre de cacao à 30°C. Attendre que la coque devienne complètement mat, puis enlever le pic en le faisant tourner sur lui-même. Poser le chapeau sur le dos d'un petit verre.
- o Ne faire que 3 chapeaux à la fois au maximum car la température du chocolat descend rapidement. Dans ce cas, replacer les 3 chapeaux restants au congélateur et réchauffer le chocolat au micro-onde. Le chocolat doit être fluide et toujours à 30-31°C. Sinon la coque sera trop épaisse.
- o Verser le glaçage miroir (à 35°C si on utilise du lait concentré sucré) sur les 3 premiers chapeaux.
- o Saupoudrer légèrement le glaçage de chocolat blanc râpé finement.
- o Réaliser une collerette de chocolat blanc (cf vidéo pour 2 méthodes différentes).
- o Faire la suite des chapeaux lorsque le chocolat est de nouveau à bonne température (30-31°C).
- o Plonger la base dans le chocolat à 30-31°C de température et aussitôt la frotter avec une brosse métallique pour réaliser des rainures sur les côtés.
- o Saupoudrer de cacao la base à l'aide d'un pinceau en prenant soin de ne pas en mettre sur le sommet de la base, sinon le chapeau ne pourra pas adhérer correctement à la base.
- o Poser délicatement la base dans le centre du steusel.
- o Faire légèrement fondre le dessus de la base pour l'aplanir et faciliter l'adhérence avec le chapeau à l'aide de la lame chauffée d'un couteau (trempée dans l'eau bouillante et essuyée).
- o Poser rapidement et délicatement le chapeau sur la base.
- o Réserver au réfrigérateur le temps de la décongélation (3-4h).



Ingrédients

- ☑ 100 g de lait concentré
- ☑ 150 g de sirop de glucose
- ☑ 150 g de sucre en poudre
- ☑ 150 g de chocolat blanc
- ☑ 75 + 60 g d'eau
- ☑ 10 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 3 g de colorant hydrosoluble

Le glaçage miroir

- Hydrater 10 g de gélatine en poudre avec 60 g d'eau froide et laisser reposer au moins 20 minutes au réfrigérateur.
- Dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen 150 g de sirop de glucose, 150 g de sucre et 75 g d'eau jusqu'à 103°C.
- Verser ce sirop dans un récipient étroit et contenant 150 g de chocolat blanc + 100 g de lait concentré.
- Laisser reposer 5 bonnes minutes (afin que le chocolat fonde).
- Faire fondre la gélatine au micro-onde (15 sec. à 800W maxi.).
- Verser la gélatine sur la préparation et ajouter le colorant hydrosoluble jusqu'à atteindre la couleur souhaitée. Au niveau du colorant hydrosoluble j'utilise un rouge coquelicot et une poudre dorée (j'adore le rendu)
- Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. (Je conseille fortement le Bamix, qui a été pour moi la solution à tous mes problèmes de bulles d'air)
- Mixer pendant 4-5 minutes pour chasser les bulles d'air et lisser le glaçage. Ne jamais faire ressortir son mixeur durant cette phase. L'aspect doit être lisse et brillant.
- Filmer au contact et laisser reposer à température ambiante.

- Si vous avez utilisé du lait concentré :
 - « Non sucré », la température d'application est d'environ 30°C.
 - « Sucré », la température d'application est d'environ 35°C.



Notes

❖ Gérer l'assemblage :

Au premier abord ce dessert à l'air long à réaliser, mais ce n'est qu'une illusion. C'est vrai qu'il y a beaucoup d'étapes mais chaque étape est rapide à réaliser (moins de 10 minutes).

La véritable astuce pour réussir ce dessert réside dans les moules qui facilitent grandement le montage.

Ensuite la partie délicate se situe lors de la réalisation de la coque. Il est très important que cette coque ne soit pas trop épaisse, et donc de respecter une température d'environ 30°C du mélange chocolat/beurre de cacao. Je vous conseille donc fortement de ne plonger que 2 voir 3 (chapeaux ou bases) d'affilé dans le chocolat fondu, car celui-ci va vite se refroidir.

Puis de réserver les chapeaux ou bases non utilisés au congélateur. Il est aussi important qu'ils soient bien congelés avant de les tremper dans le chocolat.

Il vaut mieux une coque trop fine que trop épaisse pour la dégustation !