

Recette du Gâteau emblématique franco-allemand servi lors du Conseil des Ministres franco-allemand organisé à l'occasion du 60^e anniversaire du Traité de l'Élysée



Ingrédients

(recette pour 3 gâteaux de 26 cm de diamètre)

Namelaka Manjari

- 6 g de gélatine de poisson - 200 bloom
(Louis François)
 - 36 g d'eau
 - 240 g de lait
 - 45 g de sucre roux
 - 3 g de sel
- 390 g de couverture Manjari 64% (Valrhona)
- 600 g de crème (33% MG)

Compotée de griottes

- 7 g de gélatine de poisson - 200 bloom
(Louis François)
 - 42 g d'eau
- 265 g de purée de griottes
- 35 g de sucre roux
- 27 g de jus de citron
- 300 g de griottes fraîches dénoyautées

Sablé Chocolat

- 120 g de couverture Manjari 64% (Valrhona)
 - 120 g de beurre mou
 - 120 g de sucre roux
 - 4 g de fleur de sel tamisé
 - 20 g de jaune d'œuf
- 140 g de farine d'épeautre (T630)
- 10 g de cacao en poudre

Pâte à choux chocolat

- 100 g de lait
- 100 g d'eau
- 80 g de beurre
- 4 g de sel
- 12 g de sucre
- 120 g de farine d'épeautre tamisé (T630)
- 40 g de couverture Manjari 64% (Valrhona)
- 240 g d'œufs entiers

1. Namelaka Manjari :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant au moins 20 minutes.
Chauffer le lait avec le sucre roux et le sel, ajouter la gélatine, puis verser en 3 fois sur la couverture pour réaliser une ganache.
Ajouter la crème à froid en émulsionnant au mixeur plongeant.
Réserver au frais pendant une nuit.

2. Compotée de griottes :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant au moins 20 minutes.
Chauffer la purée avec le jus de citron pour y dissoudre le sucre.
Ajouter la gélatine et les griottes dénoyautées.
Verser 220 g dans des moules silicones de 16 cm.
Réserver au congélateur.

3. Sablé Chocolat :

Mettre la couverture au frais pour pouvoir la mixer au robot coupe ou la hacher au couteau dans des brisures d'environ 2 mm.
Malaxer le beurre mou avec le sucre et la fleur de sel puis le jaune d'œuf.
Ajouter la farine tamisée avec le cacao en poudre puis la couverture hachée.
Étaler entre deux Silpat sur épaisseur 6 et découper des disques de 24 cm de diamètre.
Cuisson sur Silpain à 180°C pendant environ 8 minutes.

4. Pâte à choux chocolat :

Porter à ébullition dans une casserole le lait avec l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
Hors du feu, ajouter la farine tamisée d'un coup et mélanger vivement à la spatule jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois puis dessécher à basse température pendant 2-3 minutes.
Débarrasser dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, ajouter la couverture puis incorporer les œufs progressivement.
Dresser la pâte aussitôt avec une douille unie n°10 dans des moules Flexipan en forme de dôme de 3 cm de diamètre.
Surgeler et réserver dans des boîtes hermétiques.
Cuisson sur Silpain, saupoudré de sucre glace, à 180°C pendant environ 20 minutes.

5. Crème anglaise à la vanille :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes au moins.
Porter à ébullition la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées et laisser infuser pendant 30 minutes.
Réchauffer la crème et filtrer sur les jaunes et le sucre, fouetter et remettre dans la casserole avant de la cuire à 85°C.
Ajouter la gélatine, mixer et réserver au réfrigérateur.

6. Crème de mascarpone à la vanille :

Foisonner l'anglaise très froide avec la mascarpone et monter au fouet.
Utiliser aussitôt.

7. Gelée de griotte :

Mélanger la pectine avec le sucre dans une casserole et ajouter la purée avec le jus de citron. Porter à ébullition puis verser dans un récipient pour refroidir.
Une fois gélifié, mixer au mixeur plongeant pour homogénéiser et en remplir un poche de dressage avec douille unie n°5.
Réserver au froid jusqu'à utilisation.

Crème anglaise à la vanille

- 200 g de crème liquide (32% MG)
- 50 g de sucre
- 1,5 gousses de vanille
- 3 g de gélatine de poisson - 200 bloom
(Louis François)
- 18 g d'eau
- 40 g de jaunes d'œufs

Crème de mascarpone à la vanille

- 300 g d'anglaise vanille
- 200 g de mascarpone

Gelée de griotte

- 250 g de purée de griotte
- 10 g de jus de citron
- 6 g de sucre
- 6 g de pectine NH (Louis François)

Biscuit cacao

- 235 g de farine d'épeautre (T630)
- 65 g de cacao en poudre
- 8 g de bicarbonate de sodium
- 4 g de sel
- 190 g de lait
- 160 g d'huile neutre
- 175 g de fromage frais (genre Philadelphia)
- 150 g d'œuf entier
- 150 g de sucre roux

Imbibage griotte-Kirsch

- 200 g de purée de griotte
- 20 g de sucre roux
- 100 g de Kirsch

Chantilly

- 1 kg de crème liquide (32% MG)
- 150 g de mascarpone
- 20 g d'extrait de vanille (Norohy)

Caramel rouge

- 100 g d'eau
- 60 g de sirop de glucose
- 600 g de sucre de semoule
- 2 pincées de sel
- 60 g de beurre
- QS de colorant alimentaire rouge carmin



Recette à retrouver sur internet

8. Biscuit cacao :

Tamiser la farine avec le cacao en poudre, le bicarbonate et le sel.
Mixer le lait avec l'huile, le fromage frais, l'œuf et le sucre, puis ajouter les ingrédients secs en pluie et bien mélanger. Étaler entre deux papiers de cuisson sur plaque à rebord 40 x 60 cm. Cuisson à 200°C pendant 8 minutes.
Faire refroidir au surgélateur puis découper des disques de 16 cm de diamètre.
Réserver sous film alimentaire au frais.

9. Imbibage griotte-Kirsch :

Chauffer la purée pour y dissoudre le sucre.
Ajouter le Kirsch puis réserver au frais.

10. Chantilly :

Mixer au mixeur plongeant pour homogénéiser crème et mascarpone, puis monter au fouet pour une texture souple.
Réserver au frais en vue du dressage.

11. Caramel rouge :

Dans une petite casserole faire cuire de l'eau, le sucre, la glucose et le sel à 160°C.
Ajouter le beurre puis le colorant et faire refroidir en plongeant le fond de la casserole dans de l'eau froide. Utiliser aussitôt.

Montage

Percer un trou dans chaque chou et garnir de crème mascarpone vanille puis gelée de griotte. **1**
Tremper les choux dans le caramel rouge chaud et poser dans des moules à silicone en forme de dôme pour refroidir. **2**
Sortir du moule et coller avec le caramel réchauffé l'un contre l'autre autour du sablé chocolat. **3**
Garnir le centre à l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°10 d'une spirale de namelaka Manjari (environ 300 g). **4**
Poser dessus le disque de biscuit cacao bien imbibé puis la compotée de griottes congelée. **5**
Pourtourer avec environ 100 g de namelaka Manjari. **6**
Garnir de chantilly vanillée à la douille Saint Honoré puis poser un chou au milieu et décorer de copeaux en chocolat à souhait. **7 8 9**
Réserver au frais jusqu'à la dégustation.



Retrouver ce gâteau est possible à Paris, auprès des équipes de Pierre Hermé ; à Berlin à la Pâtisserie Du Bonheur ;
ou en contactant le Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme

www.pierreherme.com

www.dubonheur.de

www.cmpaix.eu

Une idée originale du Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme

