



Difficulté ★★☆☆

Layer cake de Pâques



12



1h



45 min



--

INGREDIENTS

Pour la crème au beurre

meringue suisse :

6 blancs d'oeufs

150g de sucre

316g de beurre mou

Des colorants alimentaires

Pour la génoise :

173g de sucre

173g de farine

5 oeufs

1 càc arôme de vanille

Pour la ganache chocolat au lait :

81g de chocolat au lait

70g de crème liquide entière 35%

210g de crème liquide entière 35% (froide)



INSTRUCTIONS

- La veille, réalise la ganache chocolat au lait : Fais pré-fondre ton chocolat blanc au bain marie ou au micro-ondes par tranche de 20 secondes.
- Verse les 70g de crème liquide entière dans une casserole et porte-la à ébullition pour ensuite, la verse sur ton chocolat blanc : Mélange à l'aide d'une maryse.
- Incorpore 210g crème liquide entière froide, recouvre de papier film alimentaire et place au frais toute la nuit.
- La veille également, réalise la génoise :
- Préchauffe le four à 160°.
- Dans un bol verse les oeufs, le sucre, l'arôme de vanille et fouette le tout à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique pendant 10 minutes : ton mélange doit tripler de volume.
- Tamise la farine et incorpore-la délicatement avec une maryse.

- Verse la pâte dans un moule beurré et fariné de 15cm de diamètre : si ton moule ne fait pas 10m de hauteur, chemise-le avec du papier cuisson pour gagner en hauteur.
- Enfourne pendant 45 minutes, puis laisse ta génoise refroidir avant de la placer au frais pour la nuit.
- Le lendemain, fouette la ganache au robot ou au batteur électrique brièvement : arrête de mélanger d's qu'elle tient au fouet.
- Place-la dans une poche à douille.
- Si besoin, coupe le dessus bombé de la génoise pour qu'elle soit bien plate. Avec un grand couteau, coupe-la en 3.
- Sur un disque à gâteau ou une assiette plate, dépose la tranche du dessus (le côté bombé que tu as coupé). Poche une fine couche de ganache et répète l'opération avec la deuxième tranche de génoise et termine en refermant avec la tranche la plus lisse.
- Place ton gâteau au frais pendant que tu réalises la crème au beurre meringue suisse :
- Verse les blancs d'œufs et le sucre dans un bol et chauffe le tout au bain-marie tout en mélangeant à l'aide d'un fouet : surveille la température avec un thermomètre de cuisson qui doit atteindre les 55°C.
- Une fois la température atteinte, verse le mélange dans un bol et fouette au batteur ou avec ton robot à pleine vitesse pendant 10 minutes :tu dois obtenir une meringue brillante et ferme.
- Tout en fouettant à vitesse moyenne, incorpore le beurre mou petit à petit puis, fouette de nouveau à grande vitesse.
- Pas de panique, ta préparation va d'abord être liquide, puis granuleuse avant de s'épaissir.
- Avec une maryse ou la feuille de ton robot, mélange à nouveau pendant quelques minutes pour lisser ta crème.
- Colore ta crème au beurre avec des colorants alimentaires selon la décoration que tu veux réaliser.
- Recouvre tout le gâteau de glaçage et lisse-le proprement en t'aidant d'un lisseur.
- Il ne te reste plus qu'à le décorer à ta guise !

CONSERVATION

Le layer cake de Pâques se conserve 3 jours au réfrigérateur.