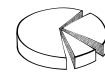




Alice Délice

MON NAKED CAKE, tendance



Pour
10 pers.



Préparation
3 h



Cuisson
45 min

Génoïse

6 œufs
225 g sucre
6 g levure chimique
210 g farine

Crèmeux fraise

220 g purée de fraise
1 jaune d'œuf
1 œuf
55 g sucre
80 g beurre
2 feuilles de gélatine

Ganache montée chocolat fraise

200 g chocolat inspiration fraise Valrhona
300 g crème liquide entière 30%
1 gousse de vanille

Chantilly mascarpone

140 g mascarpone
240 g crème liquide entière 30%
1 gousse de vanille
20 g sucre glace
200 g fraises

Génoïse

• **Graisser avec un spray pour démoulage (13844) et fariner un moule** à bords hauts de Ø23 cm. **Préchauffer le four à 160°.**

• **Faire chauffer à feux doux une grande casserole d'eau.**

• **Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre avec un batteur électrique.** Poser le saladier sur la casserole d'eau.

• **Continuer à fouetter pendant 10 min,** le mélange doit tripler de volume. Puis retirer du bain-marie et battre encore 5 min le temps que le mélange refroidisse.

• **Ajouter la farine tamisée et la levure délicatement et par petite quantité.** Veillez à bien intégrer ce mélange en soulevant doucement la masse de votre appareil du fond vers le haut.

• **Verser l'appareil dans le moule et enfourner pendant 45 min.** Laisser refroidir puis découper en 3 disques.

Ganache montée chocolat fraise

• **Concasser grossièrement le chocolat** en petits bouts et réserver.

• **Fendre en deux la gousse de vanille** afin de récupérer l'intérieur.

• **Verser 100 g de crème et la vanille dans une petite casserole et porter à ébullition.**

• **Faire couler la crème chaude sur le chocolat** et laisser reposer quelques minutes avant de mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule.

• **Ajouter les 200 g de crème froide restante et réserver entre 1h et 2h au réfrigérateur (idéalement une nuit).**

Crèmeux fraise

• **Préparer un grand bol d'eau pour y tremper la gélatine.** Réserver.

• **Faire chauffer à feu doux la purée de fraises.**

• **Dans un saladier, blanchir les œufs et le sucre puis verser ce mélange dans la purée.**

• **Continuer à faire chauffer à feux doux et ajouter la gélatine** essorée au préalable. Laisser chauffer encore une minute et débarrasser dans un petit saladier.

• **Ajouter les dés de beurre bien froid et mixer** à l'aide d'un mixeur plongeant sans incorporer d'air à la préparation. Réserver au frais.

Chantilly mascarpone

• **Dans un bol, battre le mascarpone et ajouter la crème le sucre et la vanille.**

• **Fouetter au batteur électrique afin d'obtenir une consistance de chantilly bien ferme.** Réserver au frais.

Montage

• **Fouetter la ganache chocolat au batteur électrique jusqu'à obtenir une texture chantilly.** Débarrasser dans une poche à douille.

• **Réserver un disque de côté,** le chapeau, et **garnir les deux autres de chantilly et de ganache.** Attention à garder un bon tiers de la crème fouettée pour recouvrir le dessus du gâteau. **Au centre de chaque disque déposer un peu de crèmeux fraise et de fraises fraîches.**

• **Assembler les disques** (ne pas hésiter à tasser un peu avec les mains) **et recouvrir de chantilly.** Lisser à l'aide d'une spatule et ajouter le reste de crème pour **recouvrir le dessus du gâteau.**

• **Décorer avec de jolies fleurs et réserver au frais.**