

ATLANTIS

Recette pour un cadre 30 x 40 de 5 cm de haut.

BISCUIT SACHER :

- 640 g de pâte amande crue 50%
- 240 g de sucre glace
- 400 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs entiers
- 200 g de farine
- 200 g de cacao poudre
- 200 g de beurre
- 600 g de blancs d'œufs
- 240 g de sucre semoule

Mélanger à la feuille au batteur la pâte amande et le sucre glace. Ajouter graduellement les jaunes d'œufs et les œufs, monter l'ensemble et ajouter ensuite la farine et le cacao tamisé ensemble, le beurre fondu et enfin les blancs montés, serrés avec le sucre semoule.

Etaler le biscuit dans un cadre 60 x40 et 1 cm de haut. Cuire à 180°C au four ventilé, pendant environ 10 à 12 mn.

Cette recette donne 2 feuilles .

GANACHE BEURRE :

- 1250 g de crème fleurette
- 1000 g de couverture noire à 70 %
- 250 g de beurre pommade

Bouillir la crème fleurette, la verser sur la couverture noire haché ; mélanger l'ensemble afin d'obtenir une ganache bien lisse et, à 35°C, ajouter le beurre pommade.

GELEE DE MURES :

- 375 g de pulpe de mûre
- 300 g de sucre semoule
- 15 g de jus de citron
- 4 g de pectine NH (facultatif)

Mélanger la pectine NH avec le sucre semoule, verser le tout sur la pulpe mûre, et cuire l'ensemble à 104° / 105°C ajouter enfin le jus de citron. Réserver pour le montage.

- PUNCH MURE :

- 600 g de sirop à 30°B
- 100 g d'eau
- 150 g d'alcool de framboise
- 100 g de crème de mûre

MONTAGE :

Pour le montage, prévoir un cadre de 30 x 40 x 5 cm de haut. , équivalent à la recette donnée.

Couper en deux les feuille de biscuit sacher, 3 moitiés seront nécessaires pour le montage.

Déposer au fond du cadre une couche de biscuit punché avec 325 g de punch mûre, puis verser 250 g de gelée de mûre et 500 g de ganache beurre.

Renouveler l'opération pour arriver en haut du cadre : 3 couches de biscuit, 2 couches de ganache, 3 imbibages, 2 couches de gelée.

Lisser le dessus bien net et après passage au froid, couper à la forme désirée. Remasquer avec la ganache restante.

GLAÇAGE CHOCOLAT : (Gelée chocolat) Voir recette annexe page :







