

Layer cake façon panier de Pâques

Préparation : 1h20 • Cuisson : 1h15

Ingrédients

- 5 œufs
- 80g de beurre
- 320g de sucre
- 325g de farine
- 13g de levure chimique
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 782g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 1 gousse de vanille
- 18g de glucose
- 18g de sucre inverti ou miel neutre
- 203g de chocolat Ivoire
- Environ 240g de chocolat (celui de votre choix)
- 200 à 250g de fraises
- Des décorations en chocolat : lapins, œufs, œufs en sucre...

Préparation

1. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et la levure tamisées, le sel et la vanille.
2. Terminez avec le beurre fondu, mélangez bien et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
3. Ensuite, garnissez légèrement les moules pour ne pas avoir des madeleines trop épaisses, et enfournez pour environ 10 à 15 minutes de cuisson à 180°C.
4. Laissez refroidir puis démoulez les madeleines.
5. Ganache montée à la vanille : de crème liquide à 35% de matière grasse ou de vanille de glucose de sucre inverti ou miel neutre de chocolat Ivoire de crème liquide entière Faites chauffer la petite quantité de crème avec le glucose, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée.
6. Versez le liquide chaud sur le chocolat blanc préalablement fondu, en plusieurs fois et en mélangeant bien à la maryse après chaque ajout pour avoir une ganache bien lisse et brillante.
7. Ajoutez enfin la grande quantité de crème liquide froide et mixez au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
8. Filmez au contact et laissez reposer au réfrigérateur minimum 6 heures, si possible une nuit.
9. Molly cake : 3 œufs de sucre de farine de crème liquide entière de levure chimique 1 cuillère à café d'extrait de vanille Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et gonflent bien.
10. Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisée, fouettez à nouveau quelques secondes.
11. Montez la crème liquide en chantilly avec la vanille, puis ajoutez-la au mélange précédent.
12. Versez immédiatement la pâte dans votre moule beurré et chemisé avec du papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour environ 1 heure de cuisson.
13. A la sortie du four, démoulez le gâteau et emballez-le dans du film alimentaire pour qu'il reste bien moelleux.
14. Anse en chocolat : Environ de chocolat (celui de votre choix) J'ai utilisé mon cooking chef pour le tempérage du chocolat, si vous n'êtes pas équipé vous pouvez tempérer le chocolat de deux façons différentes : Suivre la courbe de tempérage notée sur le paquet Tempérer par ensemencement : faites fondre doucement 2/3 de votre chocolat, et pendant ce temps hachez le reste finement.

15. Quand la grosse quantité de chocolat est totalement fondu, ajoutez le reste du chocolat haché et mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit homogène. Je n'avais pas de moule donc j'ai simplement utilisé du film alimentaire pour former la anse de mon panier ; je l'ai ensuite bien laissé cristalliser et je l'ai un peu râpé pour un effet plus rustique.
16. Montage : 200 à de fraises Les décorations en chocolat et/ou en sucre de votre choix. Coupez le dessus du molly cake pour le rendre plat.
17. Coupez-le ensuite en deux sur la hauteur.
18. Montez la ganache vanille jusqu'à avoir une texture de chantilly.
19. Mettez la ganache montée dans une poche à douille, et pochez une couche pas trop épaisse de ganache sur la première moitié du molly cake, ainsi qu'un boudin sur le pourtour.
20. Ajoutez des rondelles de fraises.
21. Recouvrez avec de la ganache, et à nouveau quelques rondelles de fraises.
22. Ajoutez la deuxième moitié du molly cake.
23. Ajoutez de la ganache montée sur tout le pourtour et lissez-la, de façon à pouvoir coller les madeleines dessus.
24. Ensuite, pochez le reste de la ganache sur le dessus des madeleines avec une douille à petit four.
25. Ajoutez alors les décorations : lapins et œufs en chocolat, œufs en sucre, fraises... et enfin la anse en chocolat, avant de vous régaler !