



© Ferrero, 2018

GATEAU A LA MOUSSE DE BRIOCHE ET AU NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | TOUTE L'ANNÉE

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🥞🥞🥞

Pour deux gâteaux

Un gâteau pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS :

Feuilletine praliné

- 68 g de feuilletine
- 119 g de praliné d'amandes
- 50 g de beurre de cacao (fondu)
- 14 g de beurre (fondu)

Cœur au Nutella®

- 250 g de Nutella®

Mousse de brioche grillée

- 90 g de brioche grillée (coupée en cubes de 1 cm)

- 192 g de lait
- 70 g de jaunes d'œufs
- 38 g de sucre cristallisé
- 8 g de feuille de gélatine
- 193 g de crème
- 12 grosses noisettes (grillées)

Accessoires :

- Saladier
- 2 tapis en silicone
- Spatule
- Rouleau à pâtisserie
- Règle
- Couteau à éplucher
- Feuilles d'acétate et scotch
- Ciseaux
- Casserole moyenne
- Batteur à main et son fouet
- Passoire fine
- Saladier
- Poche à douille à embout simple de 1,5 cm
- 4 moules à brioche de 15 cm (longueur) x 8 cm (profondeur) x 5 cm (hauteur)
- Aérographe pour pulvériser du beurre de cacao et des colorants

par Dominique Ansel, élu meilleur chef pâtissier du monde en 2017

PRÉPARATION

Recouvrez le fond et les côtés de vos moules à brioche avec un film d'acétate.

Feuilletine praliné

Dans un saladier, mélangez vos morceaux de feuilletine avec le praliné d'amandes et le beurre de cacao fondu. Mélangez avec une cuillère en bois de manière à recouvrir les morceaux de feuilletine.

Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien.

À l'aide de la spatule, transférez la feuilletine sur un tapis de silicone. Placez le second tapis dessus. Avec le rouleau à pâtisserie, roulez pour former une épaisseur de feuilletine d'environ 3 mm.

Retirer le tapis supérieur. À l'aide d'une règle, mesurez un rectangle légèrement plus petit que le fond du moule (15 cm x 8 cm). Découpez délicatement à l'aide du couteau un rectangle par gâteau. Pour un usage ultérieur, enveloppez et conservez à température ambiante.

Cœur au Nutella®

Découpez 4 bandes d'acétate d'environ 13 cm x 7 cm. Deux bandes par gâteau.

Alignez deux bandes d'acétate dans le sens de la longueur. Pliez les extrémités vers l'intérieur de manière à former un tube en forme de cœur. Maintenez la forme en place avec du scotch.

Avec un petit morceau de film alimentaire, fermez une des extrémités du tube.

Remplissez de Nutella® à l'aide de la poche à douille. Placez les cœurs debout au réfrigérateur pendant plusieurs heures jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment solides pour être démoulés.

Mousse de brioche grillée

Dans une casserole moyenne, portez le lait à ébullition. Retirez du feu puis versez le lait sur les cubes de brioche grillée. Couvrez avec un film alimentaire et laissez infuser 15 minutes.

Lorsque la brioche a absorbé le lait, mixez pendant une à deux minutes les morceaux de brioche avec le batteur à main.

Filtrez avec une passoire fine pour retenir les restes de brioche.

Immergez complètement vos feuilles de gélatine dans un bol d'eau glacée. Laissez-les « gonfler » pour les réhydrater.

Faites bouillir la brioche infusée de lait.

Dans un saladier moyen, fouettez le lait avec le sucre.

Versez lentement le lait sur les œufs en mélangeant au fouet au fur et à mesure. Lorsque vous avez versé la moitié du lait dans le mélange d'œufs et qu'il est à température, versez-le dans le reste de lait dans la casserole. Sur feu moyen, faites cuire le mélange œufs-lait jusqu'à atteindre une température de 85 °C, en fouettant constamment. Il doit napper le dos d'une cuillère. Votre crème anglaise est prête.

Retirez la gélatine de l'eau, pressez-la délicatement pour l'essorer. Ajoutez-la à la crème anglaise.

Dans un robot, fouettez la crème à vitesse moyenne pour obtenir une consistance crémeuse.

À l'aide de la spatule, incorporez la crème en trois fois à la crème anglaise, mélangez délicatement.

Lorsque la mousse est prête, elle doit être utilisée immédiatement.

Assemblage :

Placez un rectangle de feuilletine au fond de chaque moule qui a été préalablement recouvert d'acétate.

Remplissez la mousse à 1/3 à l'aide d'une spatule en tassant soigneusement jusqu'aux parois du moule pour éviter les bulles d'air. Placez au congélateur 3 minutes pour qu'elle durcisse légèrement.

Retirez l'acétate du cœur de Nutella® et placez-le au centre de la mousse ; le bout inférieur touche la base de feuilletine.