

Gâteaux et desserts au chocolat

Gâteau red velvet, fraises et mascarpone



2h10 **1h** **40 min** **30 min** **723**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte red velvet

- 1 Verser le sucre dans le bol du robot. Ajouter l'huile. Mélanger, puis ajouter les oeufs un à un. Faire marcher le robot entre chaque ajout.
- 2 Dans un bol, mélanger le lait fermenté au colorant rouge.
- 3 Dans un autre récipient, mélanger la farine au cacao.
- 4 Verser l'extrait de vanille dans le bol du robot. Augmenter la puissance puis stopper le robot.
- 5 Ajouter ensuite en alternance, le mélange farine-cacao et le lait fermenté, tout en continuant à mélanger. Procéder en trois fois.
- 6 Au moment d'ajouter le lait fermenté coloré, penser à arrêter le batteur pour éviter les projections.
- 7 Toujours finir par le lait fermenté coloré.
- 8 Penser à décoller les projections sur les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- 9 Dans un ramequin, verser le vinaigre sur le bicarbonate. Mélanger puis verser dans la préparation. Faire tourner le robot une dernière fois.
- 10 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

Ingrédients
pour **16** personnes

Ingrédients pour le gâteau

430 g **Farine**
330 g **Sucre semoule**
300 g **Huile de tournesol**
250 g **Lait ribot**
100 g **Oeuf(s) entier(s)**
15 g **Cacao en poudre**
15 ml **Colorant**
5 g **Bicarbonate de soude**
5 ml **Vinaigre de vin**
5 ml **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la crème mascarpone

500 g **Mascarpone**
500 ml **Crème liquide (fleurette)**
75 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le sirop vanille

125 g **Eau**

- 11 Tracer sur du papier sulfurisé les marques du fond des moules. Puis découper les ronds obtenus à l'intérieur des cercles.
- 12 Tremper un pinceau dans un ramequin d'huile et tartiner les bords et le fond des moules.
- 13 Cuire de préférence la pâte à gâteaux dans deux, voire trois moules, la cuisson sera alors plus courte.
- 14 Disposer les ronds de papier sulfurisé au fond des moules. Puis verser la pâte dans les moules, jusqu'à un tiers de leur hauteur.
- 15 Mettre au four pendant 40 minutes.

Étape 2

Réalisation de la crème au beurre

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Mettre sur feu vif et ajouter un thermomètre à sucre pour surveiller la température. Le sirop doit monter à 117 °C. Fouetter.
- 2 Verser les blancs d'oeufs dans le bol du batteur.
- 3 Ne commencer à battre les blancs que lorsque le sirop aura atteint 110 °C.
- 4 Pour capter une température juste, coincer le thermomètre dans le fouet, ce qui permet d'éviter qu'il ne touche le fond de la casserole.
- 5 Quand le sirop atteint 107-110 °C, baisser le feu sous la casserole et commencer à battre les blancs.
- 6 Pour réussir le crème au beurre, il faut verser le sirop dans les blancs alors qu'ils commencent seulement à mousser. Si le sirop n'est pas prêt, pour éviter que les blancs ne montent trop, baisser la vitesse du batteur le temps que le sirop monte en température.
- 7 Quand le sirop atteint 117 °C, baisser la vitesse du batteur et verser le sirop sur les blancs en filet. Puis augmenter la puissance.
- 8 Quand les blancs ont bien monté et sont devenus épais et bien blancs, ajouter le beurre en dés. Continuer à battre jusqu'à ce que la crème prenne.
- 9 Si la crème au beurre a du mal à prendre, ajouter alors quelques dés de beurre et continuer à battre.
- 10 Il est possible que la crème tranche à un moment. Il suffit alors de continuer à la mélanger au batteur pour qu'elle reprenne sa consistance.
- 11 Quand la texture de la crème est bien lisse, arrêter le batteur. Si la crème est trop souple, la mettre au réfrigérateur pour la raffermir un peu.

Étape 3

Préparation de la crème mascarpone

- 1 Verser la crème liquide et le mascarpone, tous deux bien froids, dans le bol du batteur. Ajouter le sucre glace.
- 2 Pour plus de gourmandise, il est aussi possible d'ajouter de la pâte de pistache ou de la vanille.
- 3 Fouetter à grande vitesse le mélange crème et

125 g **Sucre semoule**
1 **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la crème au beurre

250 g **Sucre semoule**
215 g **Beurre**
125 g **Blanc(s) d'oeuf**
90 g **Eau**

Ingrédients pour le décor et la garniture

200 g **Fraise**
50 g **Meringue(s)**
50 g **Bonbon(s)**

mascarpone.

- 4 Pour réaliser le sirop à la vanille, mettre une casserole sur feu moyen.
- 5 Verser l'eau, puis le sucre et la vanille. Mélanger et amener à ébullition.
- 6 Équeuter les fraises. Les couper en morceaux. En réserver deux pour la décoration, découpées en deux.
- 7 Quand le sirop est à ébullition, baisser le feu et laisser épaissir pendant une minute sur le feu tout en mélangeant. Puis le réserver dans un bol pour la faire refroidir.
- 8 Battre la crème à petite vitesse et bien la surveiller. Celle-ci ne doit pas trancher.
- 9 Quand la crème est bien montée, stopper le batteur et la réserver.
- 10 Après avoir sorti les gâteaux du four, les démouler et retirer le papier sulfurisé.
- 11 A l'aide d'une lyre à génoise, ou à défaut d'un grand couteau à scie, découper le haut des gâteaux, c'est-à-dire la partie bombée, pour avoir des disques bien plats.
- 12 En l'absence de lyre à génoise, utiliser un couteau à scie.
- 13 Le gâteau en excédent peut servir à réaliser des cake pops.
- 14 S'aider d'un plateau tournant pour le montage du gâteau. Par exemple un plateau à fromage, ou un plateau dédié au cake design disponible dans les magasins spécialisés.
- 15 Poser un socle de la taille du gâteau sur le plateau tournant. Poser dessus un premier disque de gâteau.
- 16 A l'aide d'un pinceau, l'imbiber de sirop à la vanille.
- 17 Disposer la crème au mascarpone au centre, l'étaler à l'aide d'une spatule.
- 18 Laisser une marge tout autour pour que la crème mascarpone ne sorte pas du gâteau au moment du montage.
- 19 Disposer quelques fraises dans le mascarpone, puis poser dessus la deuxième génoise.
- 20 Continuer en imbibant cette génoise de sirop à la vanille, puis en la recouvrant de mascarpone et de fraises.
- 21 Terminer en disposant le dernier gâteau, retourné, pour que la surface soit plus lisse. Lisser les bords.
- 22 Puis recouvrir le gâteau de crème au beurre. En disposer sur le dessus du gâteau, puis l'étaler à l'aide d'une spatule, sur le dessus puis sur les bords, tout en se servant du plateau tournant.
- 23 Le principe du "naked cake", c'est de laisser entrevoir la génoise, celle-ci ne doit pas être recouverte totalement.
- 24 Bien lisser la surface du gâteau. Puis réserver le gâteau au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du réfrigérateur et remettre une fine couche de crème au beurre dessus. Veiller à laisser apparaître les couches du gâteau.
- 2 S'aider d'un coupe pâte pour bien lisser les bords. Retirer l'excédent.
- 3 Lisser la surface pour avoir des angles droits et nets.
- 4 Pour décorer le gâteau d'une façon plus tendance, se concentrer sur une partie du gâteau et non sur la totalité.
- 5 Disposer les fraises entières et les moitiés de fraises sur le gâteau.
- 6 Disposer ensuite des petites meringues, des marshmallows, de la barbe à papa, quelques fleurs en pâte à sucre, des bonbons et des petits coeurs.