

Number Cake de Tiffany

Toile de cuisson

Ingrédients:

Pour la ganache montée au mascarpone et chocolat blanc

- 250 g de pistoles de chocolat blanc
- 500 g de crème entière fleurette 30%MG
- 250 g de mascarpone

Pour les chiffres en pâte sablée

- 100 g de beurre doux
- 100 g de beurre demi-sel
- 130 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 75 g de poudre d'amande
- 300 g de farine de gruau T45

Pour le dressage et la décoration (chiffres chocolatés et fruités)

- des Kinder® Bueno
- des Maltesers®
- des Fingers Cadbury®
- des mini biscuits Oréo
- des gaufrettes roulées au chocolat
- des fraises fraîches
- des framboises fraîches
- des myrtilles fraîches
- des fleurs comestibles (pensées violettes, blanches et oranges)

Préparation

POUR LA GANACHE MONTÉE AU MASCARPONE ET CHOCOLAT BLANC

Dans le cul de poule, verser les pistoles de chocolat. Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat, laisser reposer 5 minutes. Bien mélanger ensuite à la spatule. Filmer et placer au moins 4 heures au réfrigérateur, voir plus (l'idéal le faire la veille). Pendant ce temps confectionner les chiffres. Verser le mélange dans le bol de votre robot (KitchenAid pour moi) Commencer à fouetter à vitesse moyenne quand la ganache commence à épaissir, ajouter le mascarpone en plusieurs fois. Continuer à fouetter, grande vitesse jusqu'à une consistance crémeuse et onctueuse. (qui se tient). Transvaser la moitié de la crème dans la poche à douille (douille lisse 10), réserver la poche et le reste au frais jusqu'au dressage.

POUR LES CHIFFRES EN PÂTE SABLÉE

Sortie le beurre au moins 1h00 avant. Dans le bol du KitchenAid, mélanger au fouet les beurres pour réduire en pommade Ajouter le sucre glace, mélanger et ajouter l'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une crème. Ajouter la poudre d'amandes et incorporer. Hors robot, ajouter la farine et incorporer doucement à la spatule mélangeuse. Ne pas trop mélanger et dès que la farine est absorbée, arrêter. Renverser sur la toile de cuisson et finir de bouler à la main sans trop pour ne pas chauffer la pâte. Partager en 2 pâtons égaux. Placer sur 2 toiles de cuisson GD. Poser une 2ème toile de cuisson et étaler au rouleau inox (épaisseur 2 mm) Placer au moins 25 minutes au réfrigérateur. Imprimer et couper le gabarit des chiffres. (je les ai téléchargé sur le blog planète-gâteau). Détailler ensuite dans la pâte 2 chiffres de chaque (pour ma part 2 Trois et 2 Deux) à l'aide du couteau plastique pour pâte à sucre. Enlever l'excédent de pâte autour. Replacer au réfrigérateur le temps de faire chauffer le four. Enfourner pour env. 15 à 20 minutes à 160°C selon four (four demi-four haut) (couleur dorée sur les bords). A la sortie du four, laisser refroidir 5 minutes avant de placer délicatement sur la plaque alu retournée pour un refroidissement complet.

POUR LE DRESSAGE ET LA DÉCORATION (CHIFFRES CHOCOLATÉS ET FRUITÉS)

Poser les chiffres délicatement sur le plat de présentation (pour ma part une ardoise, top) Attention en manipulant c'est assez fragile. Garnir les sablés à l'aide de la poche à douille. Réaliser 2 rangées de grosses gouttes de crème ganache montée. Laisser reprendre au frais 10 minutes. Disposer délicatement le 2ème biscuit sur la crème. Garnir le 2ème biscuit de la même façon. Repos au frais 10 minutes le temps de préparer les décorations fruitées et chocolatées. Couper les fraises en 2. Couper les kinder® Bueno. Placer les décorations respectivement sur chaque chiffre selon votre envie.

