



TRIPLE LAYER CAKE NOISETTE/FRAMBOISE

By TIFFANYMAGINE

Génoises Noisette :

- 9 blancs d'œufs
- 360ml de lait
- 3cc vanille liquide
- 471g de farine
- 450g sucre
- 1 sachet et ½ de levure
- 150g de poudre de noisettes
- 255g de beurre (à T°C ambiante)
- 3 colorants en gel

Recette Génoises :

Préchauffez votre four à 180°C.

1. Pesez le bol de votre robot et notez le poids.
2. Montez vos 9 blancs d'œufs en neige bien fermes et conservez-les dans un saladier.
3. Dans un verre doseur mélangez les 360ml de lait avec les 3 cuillères à café de vanille liquide et réservez.
4. Dans le bol de votre robot, muni de la feuille, mélangez à vitesse moyenne pendant environ 30 secondes les 471g de farine avec le sachet et demi de levure ainsi que les 450g sucre. Tamisez ensuite les 150g de noisettes en poudre puis mélangez.
5. Incorporez ensuite les 255g de beurre à température ambiante (à sortir 20 à 30mn avant en fonction de la chaleur de votre pièce, il ne doit être ni mou ni froid) coupés en petits dés et mélangez pendant environ 1mn jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.
6. Ajoutez ensuite le mélange lait-vanille en trois fois, en fouettant à vitesse moyenne environ 30sc entre chaque incorporation. Fouettez ensuite à vitesse moyenne pendant 1mn30. Raclez les bords du bol et mélangez une dernière fois pour vous assurer que tous les ingrédients sont tous parfaitement incorporés.
7. Avec une spatule incorporez délicatement les blancs d'œufs neige en plusieurs fois.
8. Pesez votre bol contenant la préparation, soustrayez celui que vous avez noté en début de recette et divisez le résultat en trois pour connaître la quantité exacte à verser dans chaque saladier.
9. Ajoutez quelques gouttes de colorant de la couleur choisie dans chacun des saladiers et mélangez délicatement avec votre spatule. Répétez jusqu'à obtenir la couleur désirée.
10. Sur une plaque de cuisson, déposez un tapis en silicone et votre cercle de 22cm puis versez-y une pâte. Enfourez à 180°C pendant 20mn mais à partir de 10mn, surveillez et ajoutez une feuille de papier sulfurisé s'il colore trop. Pour contrôler la cuisson, plantez un cure dent et retirez le gâteau du four lorsqu'il ressort parfaitement propre. Répétez ensuite l'opération pour les deux autres génoises.

ETAPE 2 : LE GLACAGE VANILLE

Glaçage Vanille (layer cake de 22cm) :

- 6cs de farine
- 460g de beurre (à T°C ambiante)
- 2cc de vanille liquide
- 480ml de lait
- 250g de sucre

Recette Glaçage Vanille :

1. Dans une casserole moyenne délayez les 6cs de farine en incorporant les 480ml lait en plusieurs fois tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Mettre à chauffer à feu moyen en remuant sans interruption (pour éviter que le fond brûle et qu'une pellicule de lait ne se forme à la surface) pendant 10mn jusqu'à ce que le mélange devienne épais et bulle. Transvasez ensuite le mélange dans le bol de votre robot et fouettez avec la feuille pendant 15-20mn pour faire refroidir le mélange. Transvasez dans un saladier que vous laissez reposer sur votre plan de travail.
2. Dans le bol de votre robot fouettez le beurre, maintenant à température ambiante et coupé en petits dés, avec la feuille pendant 3mn pour le rendre crémeux. Il va blanchir et perdre de sa couleur jaune.
3. Ajoutez ensuite les 250g de sucre une cuillère à soupe à la fois en mélangeant bien entre chaque pour permettre au mélange de s'aérer au maximum et ainsi le rendre bien crémeux. N'oubliez pas d'arrêter votre robot et de racler les bords et le fond lorsque le mélange est trop réparti. Incorporez ensuite les 2cc de vanille liquide et battez ensuite 2-3mn.
4. Les mélanges beurre-sucre-vanille et le farine-lait doivent maintenant être à la même température. Incorporez donc le mélange à la farine dans celui au beurre une cuillère à la fois en mélangeant 30sc entre chaque toujours avec la feuille et à vitesse moyenne. Battez ensuite pendant 1mn.
5. Maintenant que vous avez un beau mélange bien crémeux, couvrez le bol avec du film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 15mn, ni plus ni moins. Sortez ensuite le glaçage et laissez-le reposer sur votre plan de travail si vous ne l'utilisez pas immédiatement mais ne le réfrigérez pas de nouveau.

Astuces importantes pour ne pas se louper :

- Le beurre doit impérativement être à température ambiante, ni mou ni froid. Pour cela, sortez le 20 à 30 mn avant de l'utiliser, en fonction de la température de votre pièce.
- Le mélange farine-lait et beurre-sucre-vanille doivent être à peu près à même température lors de l'incorporation, celui à la farine doit donc avoir bien refroidi.
- Lors de l'incorporation du sucre au beurre ou le mélange à la farine à celui au beurre, n'incorporez qu'une cuillère à la fois et battez au moins 30sc entre chaque.

ETAPE 3 : LE MONTAGE DU LAYER CAKE

Le montage du triple layer cake :

Munissez-vous de 375g – 500g de framboises.

1. Coupez légèrement les dômes des gâteaux avec un grand couteau à génoise (ou à défaut à pain) pour qu'ils soient bien lisses.
2. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur un plateau tournant ou sur un support assez épais et au moins du diamètre du gâteau. Pour ma part j'ai utilisé une planche à découper un peu ronde. Déposez ensuite votre première génoise puis une bonne noisette de glaçage sur le dessus. A l'aide d'une spatule coudée, étalez la couche de glaçage puis disposez les framboises coupées en deux.
3. Sur le haut de la seconde génoise déposez une très fine couche de glaçage et disposez-la à l'envers sur la première. Il va donc y avoir le bas de votre première génoise puis sur le haut une fine couche de glaçage, des framboises, la fine couche de glaçage déposée sur le haut de votre seconde génoise puis le bas, prête à garnir. En fait, il n'y a que la première génoise qui est disposée comme un gâteau classique, les autres sont à l'envers pour permettre d'avoir une surface parfaitement lisse à décorer.
4. Répétez l'opération en déposant de nouveau une couche de glaçage puis des framboises et ensuite la dernière génoise à l'envers avec le haut recouvert d'une fine couche de glaçage.
5. Avant de passer à décoration finale, « crumb coat-ez » le gâteau, c'est à dire étalez une fine couche de glaçage pour combler les trous et préparer les surfaces pour que le gâteau soit lisse et sans miettes pour la suite du glaçage. Mettez maintenant au réfrigérateur pendant au minimum 30mn avant de continuer le glaçage.
6. Avec votre spatule coudée déposez pas à pas des noisettes de glaçage et lissez. Répétez l'opération sur le dessus et les côtés du layer cake jusqu'à ce qu'il soit entièrement recouvert et parfaitement opaque.
7. Pour une décoration 100% Pâques, munissez-vous d'œufs à liqueur puis placez-les sur le gâteau en alternant les couleurs et en décalant d'un rang à chaque étage pour un résultat du plus bel effet.
8. N'hésitez pas à disposer les framboises qu'il vous reste sur le dessus du layer cake et faites-vous plaisir.

