GATEAU D’ANNIVERSAIRE

& CONFETTIS

Pour un gâteau 2 étages de 18 cm de diamètre & 12 cm de diamètre / 10 personnes

BISCUIT MADELEINE

185 g de sucre semoule

4 œufs

Extrait de vanille

1 cuillère à café de jus de citron

140 g de farine

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

115 g de beurre fondu

CREME MOUSSELINE

 Pour 1 000 G de crème pâtissière :

                  750 g de lait

                  180 g de jaunes

                  180 g de sucre

                  67 g de maïzena

                  75 g de beurre

                  1 gousse de vanille de Madagascar

235 g de beurre pommade

3 g d’arôme de jasmin

500 g de litchis

Pâte d’amande 33 %

Une pâte sablée

Glace royale : 50 g de blanc d’œuf – 250 g de sucre glace – 1 cuillère à café de jus de citron.

Confettis en sucre

• La veille, préparer l’appareil à biscuit madeleine :

Mélanger à la feuille le sucre, les œufs, la vanille et le jus de citron.

Tamiser la farine avec la levure et le sel et ajoutez-les au mélange.

Ajouter le beurre fondu chaud. Laisser reposer une nuit au frigo.

Le lendemain, verser dans un cadre en silicone ou directement sur du papier sulfurisé dans une caisse à pâtisserie de 40 cm x 30 cm. Faire cuire 12 minutes à 180°,

• Préparer la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille coupée en 2. Mélanger le reste du sucre avec les jaunes en fouettant et ajouter la maïzena. Verser les 2/3 du lait bouillant sur les jaunes en mélangeant avec un fouet. Verser à nouveau dans la casserole. Reporter à ébullition sans cesser de fouetter. Retirer du feu. Ajouter les 50 g de beurre en dés, mélanger. Débarrasser sur un film sur une plaque et placer au frigo pour que la crème refroidisse.

• Pendant ce temps, préparer le fond du gâteau en coupant 2 cercles de 20 cm dans le biscuit. Disposez un biscuit au fond d’un cercle de même taille recouvert de rhodoïde.

• Travailler le reste du beurre « pommade » à température ambiante en ajoutant l’arôme.

Lorsque la crème et le beurre sont à la même température, ajouter petit à petit la crème pâtissière dans le beurre pommade. La crème mousseline est prête.

• Sur le fond du cadre préparé, étaler la crème mousseline sur un petit centimètre d’épaisseur. Disposer des litchis tout autour et parsemer l’ensemble du cercle. Recouvrir de crème jusqu’à 1 cm du bord. Poser le second biscuit dessus. Etaler à nouveau une fine couche de crème.

Réserver au frais.

• Etaler la pâte sablée sur 3 mm d’épaisseur.

Découper au couteau de jolies bougies pointues pour pouvoir les piquer dans le gâteau d’au moins 3 cm de profondeur. Cuire 10 mn à 165°C.

• Colorer une partie de la glace royale en jaune et ajouter un peu d’eau pour la rendre liquide.

Tremper la flamme de la bougie et déposer sur grille.

Avec des cornets de glace royale de différentes couleurs, faires des petites rayures multicolores sur la base des bougies. Laisser sécher.

• Quand le gâteau a refroidi, étaler de la pâte d’amande sur 2 mm d ‘épaisseur et découper 2 cercles pour recouvrir chaque gâteau.

Superposer les étages, parsemer de petits confettis, piquer les bougies.