

# « Mont » Cadeau Blanc



## Ingrédients

### MERINGUE SUISSE

- 7 blancs d'œufs
- 210 g de sucre glace
- 210 g de sucre en poudre

### CHANTILLY

- 150 g de mascarpone
- 230 g de crème liquide
- 35 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

### CRÈME MARRON

- 40 g de crème de marron
- 120 g de purée de marron

- 40 g de pâte de marron

- 40 g de beurre
- 2 g de whisky

### DÉCORATION

- marrons glacés
- pâte à sucre marron
- paillette alimentaires

## Etape 1 : La meringue suisse

- 1- Préchauffer le four à 180°C. D'un autre côté, préparer 5 carrés de 10 cm au crayon sur un papier sulfurisé.
- 2- Dans un bain-marie, monter les blancs en neige avec un batteur électrique (photo 1) et ajouter petit à petit les sucres (photo 2).
- 3- Lorsque les blancs sont fermes finir de monter les blancs au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit à 55 °C (photo 3).
- 4- Hors du bain-marie et du feu, continuer de fouetter jusqu'à ce qu'ils refroidissent et soient bien lisses et brillants (photo 4).
- 5- Verser la meringue dans une poche à douille (photo 5). Pocher ensuite la meringue sur la papier sulfurisé où les carrés sont dessinés (photo 6).
- 6- Enfourner les meringues et baisser la température du four à 90°C.
- 7- Laisser cuire environ 2 heures, les meringues doivent être craquantes en surface et moelleuse à cœur.

## Etape 2 : La chantilly

- 1- Mettre dans un saladier le mascarpone et la crème liquide (photos 7 & 8).
- 2- Fendre en deux une gousse de vanille et ajouter les grains dans la préparation précédente.
- 3- Monter la crème en chantilly en ajoutant petit à petit le sucre (photos 9 & 10).
- 4- Lorsque la crème est ferme la réserver au frais.

## Etape 3 : La crème de marron

- 1- Détendre la pâte de marron (photo 11) et ajoutée la purée de marron (photo 12) et la crème de marron (photo 13).
- 2- Ajouter ensuite le beurre pommade et le whisky (photo 15).
- 3- Réserver (photo 16).

# « Mont » Cadeau Blanc



## **Etape 4 : Le montage**

- 1- Lorsque la meringue est froide (photo 17) étaler une fine couche de crème de marron et déposer quelques morceaux de marrons glacés (photo 18).
- 2- Déposer un carré de meringue au dessus et étaler également une fine couche de crème de marron avec quelques morceaux de marrons glacés.
- 3- Déposer un troisième carré et étaler cette fois-ci une couche de chantilly à la vanille.
- 4- Déposer le quatrième carré et étaler une fine couche de crème de marron et des morceaux de marrons glacé.
- 5- Finir le montage avec le cinquième carré de meringue.
- 6- Pour finir le cadeau le recouvrir de Chantilly à l'aide d'une spatule (photo 19). Laisser prendre quelques minutes au frais et étaler une deuxième couche sur l'ensemble du gâteau. Réservez au frais.

## **Etape 5 : La décoration**

- 1- Étaler finement la pâte à sucre sur un plan de travail recouvert de sucre glace.
- 2- Couper deux rectangles de la même taille, puis les plier en appuyant au bout pour former deux boucles.
- 3- Couper un petit bout de pâte à sucre, l'humidifier avec de l'eau et assembler les deux boucles avec.
- 4- Couper 2 bandes de pâte à sucre pour former le ruban du nœud, couper en triangle au bout de chaque bande et faire des « vagues ». Laisser le tout sécher (photo 20).
- 5- Couper 4 grandes bandes de pâte à sucre afin de former le ruban.
- 6- Sortir la gâteau et déposer les bandes et le nœud dessus.
- 7- A l'aide d'un pinceau déposer des paillettes alimentaires sur le nœud.