LE CYGNE DE BEL-AIR (NOISETTE MANDARINE, AVEC LE WAFER PAPER POUR CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM1)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cygne-de-bel-air/

Mon premier dessert du Meilleur Pâtissier, un délicieux cake noisette mandarine avec des plumes de cygne en wafer paper

Parts : 8
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Cake, Dessert, Ma Recette Du Meilleur Pâtissier,

Ingrédients

Pour un cygne de 23 cm x 16 cm
*Le Cake
6 Oeufs 300 grammes
200 grammes de Sucre
40 grammes de Miel
10 grammes d'Extrait d'Amandes amères
20 grammes de Grand Marnier 2 Centilitres/20 Millilitres
2 Zestes de Mandarine
1 pincée de Sel
80 grammes de Beurre
60 grammes de Mascarpone
300 grammes de Noisettes
40 grammes de Farine
12 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
*La décoration de Cygne
100 grammes de Chocolat Blanc
100 grammes de Noix de Coco rapée
du Papier Comestible 'Wafer Paper'
de la Poudre d'or comestible
de la Vodka

Pour un cygne de 26 cm x 20 cm

LE CYGNE DE BEL-AIR (NOISETTE MANDARINE, AVEC LE WAFER PAPER POUR CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM1)

*Le Cake
7,6 Oeufs 380 grammes
255,5 grammes de Sucre
51,1 grammes de Miel
12,7 grammes d'Extrait d'Amandes amères
25,5 grammes de Grand Marnier 2,55 Centilitres/25,5 Millilitres
2,5 Zestes de Mandarine
1 pincée de Sel
102,2 grammes de Beurre
76,6 grammes de Mascarpone
383,3 grammes de Noisettes
51,1 grammes de Farine
15,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
*La décoration de Cygne
127,7 grammes de Chocolat Blanc
127,7 grammes de Noix de Coco rapée
du Papier Comestible 'Wafer Paper'
de la Poudre d'or comestible
de la Vodka

Pour un cygne de 20 cm x 14 cm
*Le Cake
4,5 Oeufs 225 grammes
151,2 grammes de Sucre
30,2 grammes de Miel
7,5 grammes d'Extrait d'Amandes amères
15,1 grammes de Grand Marnier 1,51 Centilitre/15,1 Millilitres
1,5 Zestes de Mandarine
1 pincée de Sel
60,4 grammes de Beurre
45,3 grammes de Mascarpone
226,8 grammes de Noisettes
30,2 grammes de Farine
9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
*La décoration de Cygne
75,6 grammes de Chocolat Blanc
75,6 grammes de Noix de Coco rapée
du Papier Comestible 'Wafer Paper'
de la Poudre d'or comestible

LE CYGNE DE BEL-AIR (NOISETTE MANDARINE, AVEC LE WAFER PAPER POUR CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM1)

de la Vodka

Pour un cygne de 18 cm x 13 cm
*Le Cake
3,6 Oeufs 180 grammes
122,4 grammes de Sucre
24,4 grammes de Miel
6,1 grammes d'Extrait d'Amandes amères
12,2 grammes de Grand Marnier 1,22 Centilitre/12,2 Millilitres
1,2 Zestes de Mandarine
1 pincée de Sel
48,9 grammes de Beurre
36,7 grammes de Mascarpone
183,7 grammes de Noisettes
24,4 grammes de Farine
7,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
*La décoration de Cygne
61,2 grammes de Chocolat Blanc
61,2 grammes de Noix de Coco rapée
du Papier Comestible 'Wafer Paper'
de la Poudre d'or comestible
de la Vodka

Instructions

Le Cake
1. Dans un bol, réunir les Oeufs (6) et le Sucre (200 g)
2. Fouetter
3. Ajouter le Miel (40 g), l'Extrait d'Amandes amères (10 g), le Grand Marnier (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres), le Sel (1 pincée) et fouetter
4. Prélever les Zestes de Mandarine (de 2 fruits), ajouter et mélanger
5. Ajouter le Mascarpone et le Beurre (mou, ramolli à température ambiante 30 minutes), mélanger
6. Hacher les Noisettes dans un robot à lame ('robot coupe'). Je vous déconseille d'acheter la poudre déja faite, la saveur ne sera vraiment pas la même : il vaut mieux hacher vous-mêmes
7. Ajouter et mélanger
8. Dans un bol, mélanger la Farine (40 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (12 g)
9. Tamiser au dessus du bol, mélanger
10. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, placer au frais 2 heures

LE CYGNE DE BEL-AIR (NOISETTE MANDARINE, AVEC LE WAFER PAPER POUR CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM1)

Cuisson

11. Pour le moule, évitons l'erreur que j'avais fait pendant l'émission du 'Meilleur Pâtissier' : Il vaut mieux prendre un moule avec fond. J'ai pris un moule avec fond amovible
12. Chemiser avec du beurre et farine, ou comme j'ai fait, avec du papier sulfurisé
13. Verser l'appareil dans le moule chemisé
14. Egaliser
15. Enfourner au four préchauffé à 190 C (Thermostat 6) pendant 30 minutes
16. Pour vérifier que la cuisson est terminée, test du couteau : Pour vérifier si la cuisson est parfaite, le meilleur indicateur reste le test du couteau : en l'insérant, il doit ressortir propre, sans trace de pâte. Sinon, prolonger la cuisson.
17. Après cuisson, démouler, et faire refroidir sur une grille
18. Découper afin de donner une forme ovale (puisque c'est un cygne !)

Décoration

19. Faire fondre le Chocolat Blanc (100 g) (micro-onde ou bain-marie)
20. Broyer la Noix de Coco rapée (100 g) afin de réduire en poudre très fine avec un mini robot (hachoir electrique)
21. Enduire le cake refroidi de Chocolat Blanc, à l' aide d' un pinceau de cuisine
22. Tapisser de Noix de Coco rapée. En refroidissant, le chocolat va figer et coller la noix de coco
23. Placer le cake au frais

Le Wafer Paper

Voila le Papier Comestible 'Wafer Paper' que Cyril Lignac avait adoré prononcer pendant l'émission : Il s'agit d'un papier comestible, qui fond en bouche comme de l'ostie, ce qui m'avait fait dire à Cyril qui voulait le gouter : "C'est pour reveiller le petit enfant de choeur qui est en toi"
Je dois insister : tous les wafer paper ne se valent pas ! J'ai du en essayer plusieurs avant d'en trouver un convenable !
Certains fondent quand on imbibe un peu d'eau (ce qu'on va faire pour courber les plumes), certains sont au contraire trop rigides et ne se courbent pas !
Voici une marque qui marche très bien : "Saracino". Malheureusement, je n'arrive pas à la commander, j'ai donc du essayer plusieurs marques avant d'en trouver une qui se rapprochait

24. Je commence par découper au ciseau des formes de plumes de cygne
25. Puis je découpe les bords de plumes
26. Comme j'avais expliqué pendant l'émission, les cygnes de Bel Air étaient de toute beauté avec des plumes aux reflets dorés et argentés, et afin de reproduire ces couleurs, on va utiliser de la Poudre d'or comestible
27. Mélanger la Poudre d'or comestible avec la Vodka (on peut utiliser de l'eau si vous ne voulez pas d'alcool, mais l'avantage de l'alcool c'est qu'il s'évapore très vite)
28. Si vous ne voulez pas de reflets dorés, vous pouvez juste utiliser de l'eau pour la suite
29. Tremper un doigt dans le mélange

LE CYGNE DE BEL-AIR (NOISETTE MANDARINE, AVEC LE WAFER PAPER POUR CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM1)

30. Etaler sur l'extremité des plumes
31. Après quelques minutes, les extremités humides sèchent et se courbent !
32. Attention ! Les "wafer paper" sont tous différents ! Certains wafer paper "détrempent" instantanément, d'autres resistent mieux. J'ai parfois acheté du wafer paper qui était juste impossible à travailler. Il faudra que vous trouviez le bon produit !
33. Placer le cake sur le support de présentation
34. Placer les plumes séchées sous le cake. Pendant l'émission, j'avais utilisé du "wire" pour faire tenir les plumes, mais il n'y a vraiment pas besoin, car les plumes peuvent être glissées facilement sous le cake
35. Insérer les plumes, et ne pas hésiter à en ajouter. Pendant l'émission, je n'avais pas eu le temps d'en mettre beaucoup, mais n'hésitez pas !