

Gâteau foot

Hello les gourmands!

Si vous avez des fans de foot à la maison, ce gâteau est pour vous! Que ce soit pour un anniversaire ou pour une soirée télé devant l'Euro 2024, c'est le dessert qu'il vous faut. ;-)

Ce gâteau composé d'une génoise aux noisettes et d'une ganache montée praliné réglera toutes les papilles!

Afin de réaliser ce gâteau pour **12 à 15 personnes**, il vous faudra :

Ganache montée praliné

- 530gr de crème entière
- 240gr de chocolat au lait
- 1 feuille de gélatine
- 30gr de pâte de praliné noisettes

Génoise aux noisettes

- 9 œufs
- 225gr de sucre
- 200gr de farine
- 30gr de noisettes en poudre
- 2 càc d'arôme noisette

Décors

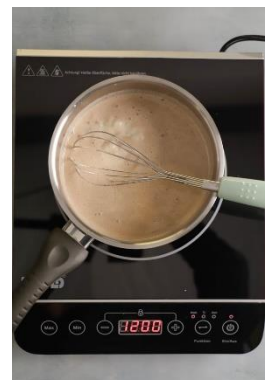
- Vermicelles de sucre chocolat
- Terrain de foot rectangle en azyme
- Décoration football
- Sucres ballon de foot



Nous allons tout d'abord réaliser la base de la ganache montée, car celle-ci devra refroidir une nuit au frigo avant d'être montée.

Ganache montée praliné

Pour commencer, faites tremper 1 feuille de gélatine dans un pichet d'eau froide. Dans une casserole, versez **530gr de crème entière**, **30gr de pâte de praliné noisettes** et mélangez le tout. Portez le mélange à ébullition.



Retirez la casserole du feu et ajoutez **la feuille de gélatine essorée**. Brassez bien afin que celle-ci fonde dans le mélange. Dans un grand bol, versez **240gr de chocolat au lait**. Ajoutez le mélange crème/praliné/gélatine **en 3x** en mélangeant bien entre chaque ajout.



Afin d'avoir une préparation bien homogène, mixez le tout **pendant 30 secondes**. Maintenant que la ganache montée est prête, filmez-la au contact. Il faut poser le film alimentaire directement sur la ganache montée pour éviter qu'une petite peau se forme sur le dessus de la préparation. Déposez la base de la ganache au **frigo pendant 1 nuit avant de pouvoir la monter**. Maintenant, nous allons pouvoir passer à la génoise aux noisettes.



Génoise aux noisettes

Pour commencer, séparez les blancs des jaunes de **9 œufs**. Placez les blancs dans un grand bol, afin que l'on puisse les monter au batteur. Déposez les jaunes d'œufs dans un petit bol à côté.

Versez **225gr de sucre** dans les blancs. Ensuite, fouettez les blancs et le sucre à **vitesse maximum**. Ne vous en faites pas si cela met du temps à monter. Si vos œufs sont à température ambiante, votre meringue montera bien plus vite! Si vos œufs sortent du frigo, cela peut prendre 10 minutes à monter.

La meringue doit être **très très montée**! C'est important, car si vous ne la montez pas assez, tout retombera quand vous y ajouterez les jaunes d'œufs. Préchauffez votre four à **150°C chaleur tournante**.



Versez les jaunes d'œufs et ajoutez **2 càc d'arôme noisette**. On fouette à **vitesse minimum**! C'est super important! Si vous fouettez trop vite, tout retombera. **Donc allez-y doucement!**

Ensuite, tamisez 200gr de farine. Je vous conseille de bien respecter cette étape, car si vous ne tamisez pas votre farine, vous risquez d'avoir des grumeaux dans la génoise.



Ajoutez **30gr de noisettes en poudre**, puis mélangez **délicatement** à la maryse afin d'obtenir une préparation bien homogène. Voilà, notre masse à génoise est prête! Pour cette recette, munissez-vous d'un **moule à gâteau rectangulaire grandeur A4, soit 20 x 30 cm**.

Giclez-le de spray de démoulage afin que la génoise se démoule facilement une fois cuite. Ce spray est génial, vous n'aurez plus besoin de beurrer ou de fariner votre moule. Un vrai gain de temps!



Versez la masse à génoise dans le moule et enfournez pour **45 à 55 minutes au milieu du four préchauffé**.

N'ouvrez surtout pas le four avant 45 minutes de cuisson, car la génoise risquerait de retomber. Donc patience! Après 45 minutes, contrôlez la cuisson à l'aide d'un couteau. Plantez la pointe au centre de la génoise. Si celle-ci ressort sans pâte dessus, votre gâteau est cuit. Au contraire, si de la pâte reste collée, placez à nouveau la génoise au four pour 5 à 10 minutes supplémentaires.

Une fois la génoise cuite, retournez-la sur une grille de refroidissement recouverte d'un papier de cuisson. Retirez le moule et laissez la génoise refroidir à température ambiante.

Vous pouvez la réaliser à l'avance si vous le souhaitez. Si c'est le cas, emballez-la bien dans du film alimentaire lorsqu'elle a refroidi. Elle se gardera **2 jours à température ambiante**. Vous pouvez également congeler la génoise environ 2 mois sans oublier de bien l'emballer.

Une fois toutes les préparations terminées et refroidies, nous pouvons passer au montage.



C'est parti pour le montage!

Commencez par découper la génoise en deux parties. Afin d'obtenir deux parties égales, aidez-vous d'un niveleur. Cet outil est génial pour la découpe des génoises! :) Réglez la hauteur du fil et faites des mouvements de va-et-vient afin de découper la génoise proprement.

Une fois que la ganache est bien refroidie, nous pouvons la monter. Pour ce faire, versez-la dans un grand bol, puis, à l'aide d'un fouet et à **vitesse moyenne**, montez-la comme une chantilly. **Attention! Elle monte très vite donc surveillez-la bien afin qu'elle ne tranche pas.** Pour l'avoir essayé, une ganache qui tranche ne se rattrape malheureusement pas! :(Gardez environ **30gr de ganache montée de côté**, nous l'utiliserons pour la déco. Placez-la au frigo pendant la suite des préparations.



Afin de faciliter le déplacement du gâteau, je vous conseille de le déposer sur un plateau. Nous allons maintenant fourrer notre génoise. Sur la partie du bas du biscuit aux noisettes, versez environ **3/4 de ganache montée**. A l'aide d'une petite spatule, étalez uniformément la ganache afin d'en avoir sur tout le biscuit.

Recouvrez la ganache avec la deuxième partie de génoise. Avec le 1/4 de la ganache qu'il reste, chemisez les bords ainsi que le dessus du gâteau. Pour un travail propre, aidez-vous de la petite spatule coudée. Voilà, notre gâteau est prêt à être décoré! :-)



Décor

Commencez par coller des vermicelles de sucre chocolat sur le pourtour du gâteau.

Maximum **2 heures avant de servir**, déposez le **terrain de foot rectangle en azyme** sur le gâteau. N'oubliez pas de retirer la feuille en plastique de la feuille en azyme. **Attention, les feuilles en azyme n'aiment pas trop l'humidité. Si vous la placez trop vite, elle risquerait de gondoler et le résultat ne serait plus autant joli.** Sur le terrain de foot, déposez les joueurs ainsi que les buts qui se trouvent dans notre set "**décoration football**".



Pour la touche finale, remplissez une poche à douille, munie d'une douille 1M, avec les **30gr de ganache praliné** que l'on a précédemment mis de côté. Réalisez **4 rosettes** dans chaque coin du gâteau. Pour terminer, déposez un sucré ballon de foot sur chaque rosette. **Conservez le gâteau au frigo** jusqu'au moment de le servir.



Le gâteau est terminé! :-)) Il se gardera environ **2 jours au frigo, bien emballé** dans une boîte. Il sera encore très bon, cependant la feuille en azyme sera un peu moins jolie qu'au premier jour. Pour dresser une jolie table sur le thème du foot, vous trouverez tout ce dont vous aurez besoin dans notre **catégorie Football**.

J'espère que cette recette vous plaira. :-)) Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

