 **Symphonie**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/MAI-2011/Semaine-du-9-au-15/Symphonie/Symphonie---DSC_0935_8887.jpg)** **Pour 8  Croquants-Gourmands**

**Pâte à cigarette :**  
**- 20 g de beurre pommade   
- 20 g de sucre glace   
- 20 g de blanc d'œuf   
- 15 g de farine   
- 5 g de cacao amer**  
**Biscuit Joconde rayé :**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune  
- 55 g de sucre glace  
- 55 g d'amandes en poudre  
- 15 g de farine  
- 2 blancs d'œufs (70 g)  
- 25 g de sucre en poudre  
- 10 g de beurre fondu  
Sirop au café :  
- 50 g de sucre - 50 g d'eau - ½ càc de café soluble**   
**Crème au café**  
**-180 g de lait**  
**- 7 g de café soluble**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- 25 g de sucre**  
**- 8 g de farine**  
**- 5 g de gélatine**  
**- 65 g de chocolat blanc**  
**- 200 g de crème fouettée**  
**Crème brûlée au chocolat :**  
**- 60 g de crème liquide**  
**- 12 g de cacao amer**  
**- 60 g de lait**  
**- 25 g de sucre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**Nougatine aux noix :**  
**- 100 g de sucre**   
**- 30 g d'eau**   
**- 30 g de cerneaux de noix**  
  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 spatule dentelée (5 mm) de carreleur  
1 cercle de 20 cm habillé de rhodoïd  
1 cercle de 18 cm (si possible)  
Pour doubler les proportions, mon cadre (extensible) mesurait  32 cm X 23 cm  
Préchauffage du four :  
- Pour le biscuit : 180°**C [Position four convection naturelle](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)  
**- Pour la crème brûlée : à 90°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
**Pâte à cigarette :**

* Travailler le beurre pommade avec le sucre glace.
* Ajouter les blancs d'œufs et remuer.
* Ajouter la farine et le cacao et bien mélanger.
* Dresser une large bande assez fine sur la partie inférieure de la plaque.
* Rayer avec la spatule.
* Entreposer au congélateur, le temps que la pâte durcisse.

**Biscuit Joconde rayé :**

* Faire fondre le beurre sans le laisser chauffer trop.
* Monter les blancs en neige ferme avec le sucre semoule.
* Blanchir les œufs avec le sucre glace.
* Ajouter la poudre d'amandes et la farine. Mélanger.
* Verser une petite quantité de blancs en neige pour assouplir la pâte.
* Ajouter le reste des blancs en soulevant délicatement la pâte à la spatule.
* Ajouter le beurre froid (cela évite que le biscuit lève).
* Verser cette pâte sur l'ensemble de la plaque en recouvrant la partie rayée.
* Enfourner pour 10 à 15 minutes en surveillant.
* Laisser refroidir avant de démouler.

**Sirop au café :**

* Porter à ébullition le sucre et l'eau.
* Retirer du feu et ajouter le café soluble.
* Laisser refroidir.

**Crème brûlée au chocolat :**

* Faire chauffer jusqu'à frémissement le lait avec le cacao.
* Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre. Verser le lait et mélanger.
* Ajouter la crème légèrement tiédie et bien mélanger.
* Répartir la préparation dans des empreintes.
* Enfourner pour 45 minutes environ.
* Laisser refroidir puis entreposer au congélateur pour que les crèmes durcissent.

**Nougatine aux noix :**

* Torréfier légèrement les noix au four (position grill). Les concasser.
* Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre. Ajouter les noix.
* Verser sur une feuille de papier sulfurisé et laisser sécher.
* Briser la nougatine lorsqu'elle est bien dure.

**Crème au café :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
* Concasser le chocolat blanc.
* Faire chauffer le lait avec le café et la moitié du sucre.
* Blanchir le jaune d'œuf avec le reste du sucre.
* Ajouter la farine et bien mélanger.
* Verser le lait bouillant sur la crème aux œufs.
* Mélanger et reverser dans la casserole. Amener à ébullition pendant quelques secondes.
* Incorporer la gélatine et remuer pour la faire dissoudre.
* Verser la crème chaude sur le chocolat.
* Mélanger de temps en temps jusqu'à refroidissement.
* Monter la crème jusqu'à consistance de mousse à raser.
* Mélanger délicatement avec la crème au café.

**Montage du gâteau :**

* Déposer le cercle de 20 cm doublé de rhodoïd sur un carton.
* Découper dans la partie rayée du biscuit une bande de la hauteur du cercle moins 0,5 mm.
* Découper deux abaisses de 18 cm (plus facile avec un cercle de cette largeur).
* Disposer la bande partie rayée contre le rhodoïd pour tapisser tout le tour du cercle de 20 cm.
* Déposer dans le fond une abaisse de biscuit.
* Verser la moitié de la crème au café.
* Répartir les crèmes brûlées gelées.
* Déposer l'autre abaisse de biscuit.
* Puncher de sirop à l'aide d'un pinceau. Éparpiller la nougatine.
* Verser le reste de la crème et égaliser la surface à la spatule.
* Vous pouvez parsemer de grains de café en chocolat et de cerneaux de noix caramélisés.
* Laisser durcir au congélateur.
* Décercler et finir le décor.

***Pour le gâteau grand modèle, j'ai disposé quelques cerneaux de noix caramélisés et j'ai versé à la sortie du congélateur un nappage fait de 160 g de sirop + 40 g d'eau que j'ai fait chauffé et dans lequel j'ai dissous 10 g de gélatine.***

***Pour le gâteau petit modèle, j'ai simplement saupoudré d'un voile de cacao amer et disposé quelques billes de chocolat.***