

## Recettes *pour épater*

### Magie en bouche

Pour 6 personnes • Préparation 25 minutes • Cuisson 35 minutes • Réfrigération 1 heure

- Pour les boules** • 250 g de framboises bio • 6 œufs • 180 g de beurre • 2 c. à soupe de lait entier • 210 g de sucre • 200 g de chocolat à 70 % • 70 g de farine autolevante • 2 c. à café de cacao amer
- Pour la ganache** • 15 cl de crème entière • 50 g de beurre • 200 g de chocolat Pralinoise
- Pour la déco** • pâtes à sucre blanche, rose et mauve • sprays velours rose et blanc Patisdégor • colle alimentaire

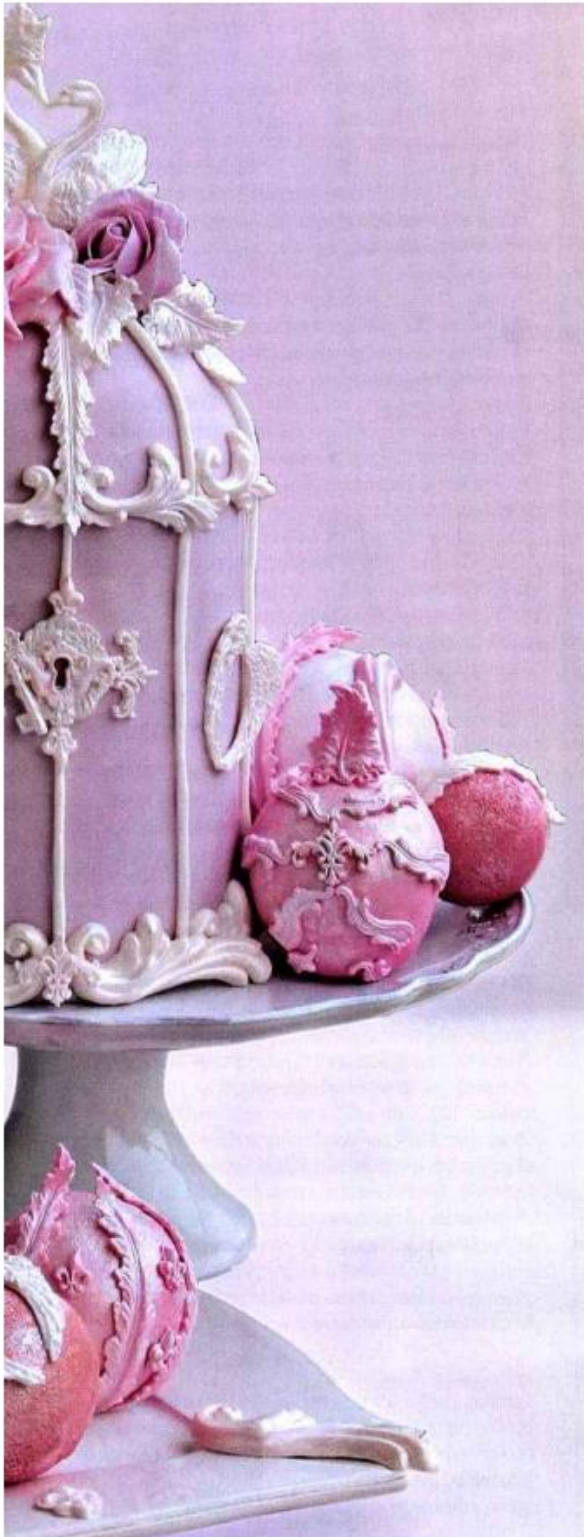
**Préparez les boules :** préchauffez le four à 175 °C (th. 5/6) en position chaleur tournante. Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, puis faites-le fondre au bain-marie. Intégrez le beurre en parcelles jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Blanchissez légèrement les œufs et le sucre dans un saladier sans les faire mousser. Versez le chocolat par-dessus en remuant. Incorporez la farine tamisée, le cacao et le lait. Remuez vivement à la cuillère en bois. Répartissez dans des dômes beurrés et farinés. Enfoncez quelques framboises au milieu. Enfourez pour 20 à 25 minutes selon la taille des demi-sphères.

**Préparez la ganache :** portez à ébullition la crème et le beurre dans une casserole à feu très vif, en mélangeant de temps en temps. Hors du feu, incorporez la Pralinoise en morceaux et remuez jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue. Placez 30 minutes au réfrigérateur. Fouettez énergiquement la ganache 5 minutes. Utilisez-en un peu pour coller les dômes deux à deux afin de former les boules. Avec le reste, recouvrez-les entièrement d'une couche très fine. Replacez 30 minutes au réfrigérateur.

**Vaporisez** les boules bien refroidies avec les sprays velours pour les colorer à votre guise, en rose et en blanc. Utilisez de la pâte à sucre et les moules de votre choix pour confectionner des petits décors que vous collerez dessus. Conservez-les sous cloche, 2 jours maximum et hors du réfrigérateur.







## La cage de Noël wagnérienne

Pour 6 personnes • Préparation 1 h 45  
• Cuisson 50 minutes • Réfrigération 30 minutes

**Pour le gâteau :** • 6 œufs • 340 g de beurre mou • 340 g de sucre  
• 320 g de farine autolevante • 2 c. à soupe d'arôme fraise  
• Extrait de vanille liquide

**Pour la crème :** • 500 g de mascarpone • 100 g de sucre glace  
• arôme fraise ou autre

**Pour la déco :** • pâtes à sucre blanche, rose et mauve  
• poudres irisées argent et argent étincelant  
• colle alimentaire

Pour la décoration, vous retrouverez les moules et les ingrédients nécessaires et même des roses toutes faites, ainsi que des conseils, sur le site [Cerfdellier.com](http://Cerfdellier.com), qui présente aussi la propre gamme d'Élodie Martins sous le nom du Palais d'Élodie. Tous les tutos en pas à pas sur [Elodiemartins.com](http://Elodiemartins.com)

**Préparez le gâteau :** préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre pour les blanchir légèrement. Tamisez la farine et versez-la en pluie en remuant. Incorporez le beurre sans cesser de battre puis quelques gouttes de vanille et l'arôme fraise. Répartissez dans un dôme (pour la partie haute) et dans un moule haut du même diamètre (pour la base). Enfouissez pour 30 à 50 minutes en surveillant bien le dôme qui va cuire plus vite. Démoulez le tout et tranchez proprement le haut du cylindre. Réservez. **Préparez la crème :** dans une terrine, fouettez 5 minutes le mascarpone, le sucre et de l'arôme afin d'obtenir une belle crème épaisse. Réservez-en un peu pour coller les boules et, avec le reste, nappez-en le gâteau assemblé, base et dôme. Placez 30 minutes au réfrigérateur. **Décorez le gâteau :** à l'aide d'un emporte-pièce feuille et des pâtes à sucre mauve et rose, confectionnez des roses en procédant feuille par feuille et en les assemblant au fur et à mesure en les décalant. Fixez les fleurs avec un cure-dents. Utilisez des moules cygne pour façonner 2 oiseaux en pâte à sucre blanche. Collez-les sur le haut du dôme afin d'en faire l'anse de la cage. **Confectionnez** les barreaux en roulant en boudin des petites boules de pâte à sucre blanche, puis collez-les sur le pourtour du gâteau. Pour garnir le haut, employez le moule guirlande feuille d'acanthé et, pour le bas, celui de la frise rococo. Complétez avec les motifs d'ange, de clef et de plume en vous servant des moules correspondants et de pâte à sucre blanche. Glacez les décors avec les poudres irisées. Réservez au réfrigérateur à l'abri de l'humidité.



### Aller plus loin

Élodie Martins dispense des cours de pâtisserie dans la prestigieuse Maison Lenôtre et la cage de Noël au Pavillon Élysée Lenôtre et à l'école Lenôtre Vincennes ([inscriptions sur Lenotre.com](http://inscriptions.sur.Lenotre.com)). « Mes pâtisseries enchantées », éd. Eyrolles, et le site [Internet.Elodiemartins.com](http://Internet.Elodiemartins.com)