

# La Feuille d'Automne

Et voici le prochain gâteau qui sera proposé la semaine prochaine aux candidats de l'émission "Le meilleur pâtissier" avec Mercotte et Cyril Lignac.

La feuille d'automne est un gâteau à base de mousse au chocolat et meringue absolument succulent, tout en légèreté et subtilité. Sa réalisation n'est pas si difficile mais sa décoration classique en longues bandes de chocolat est vraiment très très difficile à maîtriser. C'est pour cela que je vous en propose deux versions revisitées que vous pourrez réaliser chez vous sans souci, en particulier avec sa présentation en verrine... pour celles et ceux qui ne sont pas des experts en pâtisserie et décors en chocolat!

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte de cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant [ici](#).

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission "Le Meilleur Pâtissier" 2015 en cliquant sur leur nom:

- [Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante](#)
- [Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition](#)
- [Le Baklava, le sultan des gâteaux](#)
- [Le Krantz cake](#)
- [Tarte bourdaloue à l'ananas](#)
- [L'île flottante, caramel beurre salé](#)
- [Brandy Snaps, des petits croquant au goût si British](#)



Le classique "Feuille d'automne" de Lenôtre



Ma "Feuille d'Automne"

**Matériel:**

### Pour la présentation en verrine:

- rien de spécial mis à part vos verrines!

### Pour le gâteau classique:

- un cercle de 18 cm de diamètre et 6 cm de haut
- un rouleau de rhodoïd de 6 cm de haut. Vous pouvez le trouver ici: [de Buyer 042026 Rouleau pour Pâtisserie Polypropylène 10 m/6 cm](#)
- une grande spatule. Vous pouvez le trouver ici: [Spatule Coudée En Acier Inoxydable Gâteau Pâtisserie Palette Pelle Cuisine Lisse](#)
- poches à douille (n°6)
- un couteau à filet de sole: c'est un couteau qui sert à lever les filets des poissons plats et qui est très souple. Vous pouvez le trouver ici: [La Cuisine D'Albert 133055 Maitre Chef Couteau Filet de Sole](#)
- un robot pâtissier pour plus de facilité

[amazon asin=B000094U5F]

### **Ingrédients: pour un gâteau de 6 personnes**

Pour les disques de meringue (vous pouvez préparer les disques de meringue la veille)

- 70 g de sucre semoule
- 70 g de blanc d'œuf
- 70 gr de sucre semoule
- 40 g de chocolat noir à 64%
- 4 g d'huile neutre (pépin de raisin)

Le chocolat et et l'huile serviront à enrober les cercles de meringue pour qu'ils soient isolés de la mousse au chocolat lors du montage du gâteau: la meringue gardera ainsi tout son croustillant et ne se détrempera pas...

Pour la mousse au chocolat:

- 270 g de chocolat noir à 64% (j'utilise du Tainori ou Manjari de la marque Valrhona)
- 220 g de blanc d'œuf
- 140 g de beurre à température ambiante
- 75 g de jaune d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- une pincée de fleur de sel
- une cuillerée à café de réglisse en poudre

### Éléments de décors:

- noisettes sans peau
- chocolat noir, blanc, au lait, blond (type Dulcey de Valrhona)

### **Préparation**

#### Commencez par les disques de meringue

- Montez les blancs en neige **au fouet** avec une pincée de sucre semoule. Commencez à fouetter doucement environ 10 mn puis augmentez légèrement et progressivement la vitesse. Ajoutez alors le sucre semoule par petites quantités: vos œufs doivent avoir la texture d'une mousse à raser et faire un pic quand vous ôtez le fouet de la cuve.



Montez les blancs en neige  
au fouet

- Incorporez alors délicatement le sucre glace à la maryse (spatule).



Incorporez alors délicatement le sucre glace

- Versez le tout dans une poche à douille (douille n°6).



Versez le tout dans une poche à douille

- Puis dressez trois cercles de meringue d'environ 15 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson anti adhésive ou un silpat. Enfournez à 100° pendant 1 h 15.



Puis dressez trois cercles de meringue

- La cuisson terminée, sortez les meringues du four. Posez les sur une grille pour les laisser refroidir.



A la sortie du four

- Faites chauffer le chocolat au bain marie et lorsqu'il est fondu ajoutez l'huile hors du feu. Mélangez bien.



Faites chauffer le chocolat



Mélanger avec l'huile

- A l'aide d'un pinceau recouvrez les disques de meringue des deux côtés et laissez sécher. Rangez les cercles dans un récipient hermétique jusqu'à utilisation.



A l'aide d'un pinceau recouvrez les disques de meringue

## La mousse au chocolat

- Montez les blancs en neige de la même manière que la meringue: commencez doucement environ 10 mn puis augmentez progressivement la vitesse en surveillant bien. Ajoutez alors le sucre semoule par petites quantités: **vos œufs doivent avoir la texture d'une mousse à raser** et faire un pic quand vous ôtez le fouet de la cuve.



Montez les blancs en neige  
au fouet

- Faites fondre le chocolat au bain marie et incorporez le beurre hors du feu dans le chocolat chaud. Attendez quelques minutes: le chocolat ne doit pas être trop chaud lorsque vous y verserez les jaunes.



Faites fondre le chocolat au  
bain marie



- Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus au mélange chocolat beurre avec une maryse.



Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus



Puis ajoutez les jaunes d'œufs préalablement battus

- Incorporez alors les blancs en neige: il faut faire un prémélange. Versez un peu d'œufs en neige dans le chocolat et mélangez rapidement, puis incorporez alors toute la masse d'œufs en neige restante en soulevant délicatement avec une maryse tout en tournant régulièrement le bol.



Incorporez alors les blancs en neige

- Versez le tout dans une poche à douille ( n°6) et réservez au frais.



Versez dans votre poche à douille.

### Montage du gâteau

- Découpez une longueur de rhodoïd égale à la circonférence de votre cercle de montage ( pour la calculer: diamètre du cercle\* 3.14). La hauteur doit

être égale à celle de votre cercle.



Découpez une longueur de rhodoïd égale à la circonférence de votre cercle

- Posez votre cercle de montage sur un carton, un plat ou plaque pouvant passer au congélateur. Puis **chemisez l'intérieur du cercle de montage avec le ruban de rhodoïd**: ne l'oubliez pas car vous ne pourrez pas démouler votre gâteau! Déposez un premier cercle de meringue dans le fond.



Posez votre cercle de montage sur un carton

- Avec l'aide de la poche à douille dressez la mousse au chocolat tout autour du disque de meringue puis sur le dessus.



Dressez la mousse au  
chocolat tout autour du  
disque de meringue



Déposez le deuxième cercle  
de meringue

- Déposez le deuxième cercle de meringue et appuyez délicatement pour enfoncer celui ci dans la mousse. De nouveau avec l'aide de la poche à douille dressez la mousse au chocolat tout autour du deuxième disque de meringue puis sur le dessus.



Déposez le deuxième cercle de meringue



Recouvrez de mousse

- Déposez le troisième disque de meringue et appuyez délicatement pour enfoncer celui ci dans la mousse: un peu de mousse va remonter sur le pourtour. Ce n'est pas un problème. Toutefois attention: ce dernier disque ne doit pas être plus haut que le rebord de votre cercle de montage: il doit être bien enfoncé dans la mousse. sinon vous n'arriverez pas à lisser correctement la dernière couche de mousse au chocolat avec votre spatule...Votre gâteau présentera alors des bosses disgracieuses sur le dessus. Pour palier au problème enfoncer le à l'envers c'est à dire la surface lisse sur le dessus.



Déposez le troisième disque de meringue

- Versez une dernière couche de mousse au chocolat et lissez le dessus avec une spatule (prenez une spatule dont la longueur est plus grande que le diamètre du cercle: c'est beaucoup plus facile!). Mettez votre gâteau au frais au moins 3 heures ou au congélateur pendant une heure.





Lissez le dessus avec une spatule

## Décoration

### La cage

Je vous propose de faire une cage autour de votre gâteau: elle peut être exactement de la hauteur de celui ci ou un peu plus haute: c'est la version que j'ai choisi ici.

- Faites fondre dans deux casseroles différentes du chocolat noir et du chocolat blanc (ou blond). Préparez vous deux petites poches à douille différentes (une pour le chocolat noir, une pour le chocolat blanc ou blond). Ne mettez pas de douille mais faites un tout petit orifice à l'aide d'un ciseau.



Préparez vous deux petites poches à douille différentes

- Sur votre plan de travail posez une longueur de rhodoïd

égale à la circonférence de votre cercle de montage ( pour la calculer: diamètre du cercle\* 3.14). La hauteur doit être égale au cercle ou plus haute selon la version que vous désirez...Puis recouvrez généreusement en zigzagant la bande de rhodoïd de chocolat noir et blanc...Ne la bougez plus et laissez refroidir le chocolat à moitié ( il ne doit être ni trop dur ni liquide).



recouvrez généreusement la bande de rhodoïd de chocolat noir et blanc

- Puis sortez le gâteau du froid et ôtez le cercle et la bande de rhodoïd qui entoure le gâteau (celle que vous avez utiliser pour chemiser le cercle de montage).



Ôtez le cercle et la bande de rhodoïd

- Soulevez alors un coin de la bande de rhodoïd décorée



des deux chocolats: aidez vous de la pointe d'un couteau pour la soulever et surtout ne touchez pas le chocolat avec vos doigts car ce dernier va fondre extrêmement rapidement au contact de vos doigts. Décollez la bande du plan de travail. Appliquez délicatement cette bande autour du gâteau, face chocolat contre le gâteau. Remettez au froid 15 mn le temps que le chocolat fige. Vous pourrez alors décoller la bande de rhodoïd délicatement. Attention de ne **absolument plus toucher la cage en chocolat avec vos mains**: elle fond instantanément! Remettez le gâteau au froid.



Appliquez délicatement cette bande autour du gâteau

### Pour les feuilles en chocolat deux solutions

Soit vous avez des moules préformés de petites feuilles (solution la plus facile). Faites fondre le chocolat au bain marie et remplissez vos formes. Passez les au froid 15 mn puis démoulez les feuilles.

Soit vous pouvez utiliser des feuilles que vous avez cueillies et nettoyées ( choisissez les bien vertes, pas sèches, et épaisses types feuille de houx ou de laurier pour faciliter le démoulage). Faites fondre le chocolat au bain marie et enduisez le dessus ou dessous ( pas les deux) de vos feuilles. Passez les au froid et démoulez les délicatement à l'aide d'une pince ou d'une pointe de couteau: n'oubliez pas que c'est du chocolat et que toute manipulation avec vos doigts

aura pour effet de les faire fondre extrêmement rapidement!!



Feuilles en chocolat

Voici une excellente vidéo de L'atelier des chefs qui vous explique cette technique:

#### Pour les rouleaux de chocolat en forme de cônes ou d'éventails

Faites fondre le chocolat au bain marie et dès qu'il est fondu étalez-le en fine couche à l'aide d'une spatule (1 à 2 mm) sur une plaque à pâtisserie retournée (ou une plaque de votre four) préalablement chauffée à 50°. Placez au froid.

Ressortez la plaque et attendez quelques minutes: à l'aide d'un couteau à filet de sole et en faisant des arcs de cercle détaillez des copeaux de chocolat. Voici une autre excellente vidéo qui vous permettra de mieux comprendre cette technique:

#### Pour finir

- Torréfiez les noisettes au four à 200° pendant 10 à 15 mn: elles doivent être dorées.



Passez les noisettes au four  
à 160° pour les dorer

- Gardez quelques noisettes entières de côté. Placez les autres noisettes refroidies dans un sachet et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les noisettes

### **Dressage et finition**

Si vous avez mis le gâteau au congélateur sortez le une heure avant la dégustation.

Puis saupoudrez de poudre de noisette le dessus du gâteau. Déposez harmonieusement des petites feuilles et cônes en chocolat ainsi que quelques noisettes...Aidez vous pour cela d'une pince ( n'oubliez pas que les décors en chocolat fondront s'ils sont manipulés avec vos mains chaudes).



Ma Feuille d'Automne



Ma Feuille d'Automne

Vous pouvez également faire des portions individuelles en procédant de la même manière avec des cercles de montage plus petits ou proposer ce dessert en verrine: pochez un peu de mousse au fond de la verrine et placez un petit disque de meringue par dessus. Procédez alors comme pour le gâteau: un

autre cercle de meringue et finir avec la mousse; décorez avec la poudre de noisette et les décorations en chocolat.



La feuille  
d'Automne en  
verrine



La feuille d'Automne en  
verrine

La petite merveille est prête: vous allez faire sensation et régaler toute votre tablée.



Ma feuille d'Automne



Ma feuille d'Automne

**Le saviez-vous?**

C'est la maison Dalloyau qui revendique cette création en

1954 ainsi que de l'Opéra (1955) et du Mogador (1974).

La maison Dalloyau est très ancienne: En 1682, Charles Dalloyau, alors au service du Prince de Condé, se fit remarquer par ses petits pains que le roi Louis XIV goûta lors d'une réception. Charles Dalloyau devint ainsi le premier de plusieurs générations de Dalloyau à servir la cour. A la Révolution française Jean-Baptiste Dalloyau, descendant de Charles, continua l'histoire de la dynastie des Dalloyau et fonda en 1802 la première maison de gastronomie, « Dalloyau ».

Il y associa tous les métiers liés à l'art du bien manger, et proposa à la bourgeoisie émergente des plats cuisinés pour recevoir chez soi, comme le faisaient jadis les aristocrates.

Il inventa ainsi un service qui n'existait pas, le prêt-à-emporter, et s'installa rue du Faubourg-Saint-Honoré à Paris, à l'adresse actuelle de la principale boutique parisienne.