

La rosace de la grande cocotte ou rosace à l'orange

Pour l'épreuve technique de la première soirée de l'émission « Le meilleur pâtissier » 2016, ce mercredi 12 octobre, les candidats devront réaliser à la perfection la recette d'un gâteau oublié, tirée du vieux grimoire de Mercotte : la rosace de la grande cocotte.

Le nom insolite de ce gâteau m'a un peu intriguée et j'ai mené ma petite enquête pour en trouver l'origine: ce gâteau a été présenté par Gaston Lenôtre dans l'émission « La grande cocotte » en 1977... C'est un dessert composé d'une génoise, d'une crème diplomate à l'orange et d'oranges confites. Ce gâteau figure toujours dans le livre de pâtisserie édité par la maison Lenôtre (La pâtisserie/ Grands classiques et créations) mais sous le nom de Claire Fontaine.



La rosace de la grande cocotte ou rosace à l'orange

Et en cadeau voici l'intégralité de la recette présentée par Gaston Lenôtre lui-même lors de cette fameuse émission 'La grande cocotte »!

Ingrédients: pour un gâteau de 6 à 8 personnes

Il va falloir réaliser:

- des tranches d'orange confites
- une génoise
- une crème pâtissière enrichie de gélatine et de crème montée (elle prend alors le nom de crème diplomate)

J'ai légèrement changé les quantités et la technique pour le sirop de trempage pour corser le goût des oranges confites que j'ai trouvées un peu fade dans la recette initiale du chef.

Commencez la veille car la confection des oranges confites demande un peu de temps mais elle est simple à réaliser.

Pour les oranges confites

- 3 belles oranges
- 3 dl de grand marnier
- 3 dl d'eau
- 450 g de sucre

Pour la génoise

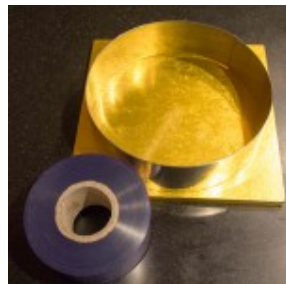
- 90 gr de farine
- 3 œufs
- 75 gr de sucre en poudre
- 40 gr de beurre

Pour la crème diplomate

- 1/2 litre de lait entier
- une gousse de vanille
- 6 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre
- 30 g de farine
- 2 cuillerées à soupe de grand marnier
- 150 g d'oranges confites
- 150 g de crème liquide entière
- deux feuilles de gélatine. Le chef n'en met pas dans la vidéo mais elles sont présentes dans la recette du livre de pâtisserie édité par la maison Lenôtre (La pâtisserie/ Grands classiques et création)

Matériel

- cercle de 18 cm de diamètre et 6 de haut



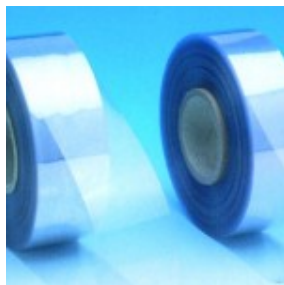
Tapissez le bords de votre cercle avec du rodhoïd

- un moule à manqué de 15 cm de diamètre (si possible que l'on peut ouvrir sur le côté pour faciliter le démoulage)



Moule à
manqué

- rhodoïde de la même hauteur que le cercle.



rhodoïde

Préparation

Les oranges confites:

- Lavez les oranges et coupez-les en en tranches de 2 mm d'épaisseur maximum. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat.



Coupez les oranges en tranches de 2 mm d'épaisseur

maximum

- Faites bouillir l'eau, le sucre et le grand marnier et versez le tout sur les oranges.



Faites bouillir l'eau, le sucre et le grand marnier



Filmez et laissez infuser à température ambiante pendant 12 heures

- Le lendemain égouttez les oranges et refaites chauffer le sirop de trempage. Reversez-le bouillant sur les oranges et filmez à nouveau. Laissez reposer à nouveau à température ambiante.

La génoise

- Préchauffez le four à 200°.
- Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu

doux. Dès qu'il est fondu retirez la casserole du feu. Réservez.



- Tamisez la farine.



- Dans un cul de poule, versez les œufs entiers et le sucre.



- Placez le cul de poule dans un bain marie à 80° et fouettez au batteur électrique sans arrêt pour incorporer le maximum d'air au mélange. Ce dernier doit blanchir et doubler de volume. C'est un peu long (10 à

15 mn). Attention : la température du mélange ne doit pas dépasser 45° pour éviter le début de la cuisson des œufs. Lorsque le mélange a doublé de volume, changé de couleur (blanchi) et atteint les 45 ° retirez le cul de poule de la casserole de bain marie et continuez à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement de l'appareil. Vous pouvez utiliser votre robot pâtissier pour cette opération de refroidissement si vous en possédez un.



- Ajoutez alors la farine tamisée.



- Ajoutez le beurre fondu et refroidi dans la génoise en petit filet lorsque la farine est presque finit d'être incorporée. Suivez les conseils du chef sur la vidéo pour incorporer le beurre: commencez par mélanger un peu de la préparation au beurre puis versez le tout sur le mélange et finir de mélanger.
- Versez la préparation dans votre moule préalablement beurré et fariné. Enfournez pour 20 mn à 200°.



Versez la préparation dans votre moule préalablement beurré et fariné



Enfournez pour 20 mn à 200°

▪ Démoulez et laissez complètement refroidir la génoise.

N'essayez surtout pas de la couper quand elle est encore tiède! Elle se déchirera...



Démoulez et laissez complètement refroidir la génoise

La crème diplomate

- Coupez 150 g d'oranges confites égouttées en très petits dés.



Coupez 150 g d'oranges confites égouttées en très petits dés

- Faites tremper les feuilles de gélatine.



Faire tremper la gélatine

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition
avec la vanille



Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Fouettez les jaunes et le sucre



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.



Versez un tiers du lait
chaud sur le mélange jaune
sucre



Reversez le mélange dans la
casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez le grand marnier, les 150 g d'oranges confites coupées en morceaux et la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude. Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une

pellicule se forme à la surface.



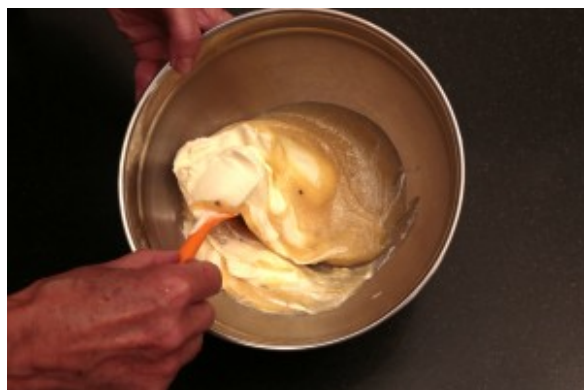
Réservez la crème dans un récipient

- Montez la crème en chantilly légère.



Montez la crème en chantilly

- Incorporez-la délicatement à la crème pâtissière à l'orange à l'aide d'une maryse.



Incorporez la chantilly

Montage

- Découpez le dessus de la génoise à l'aide d'un grand couteau (celle sur la photo est au chocolat ce qui n'est pas le cas de cette recette). Attention: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie**! Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par couper le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu en dernier toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier sur le dessus.



Découpez le dessus de la génoise



Le dessus est maintenant

régulier

- Coupez maintenant la génoise en deux parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.



Coupez la génoise en deux parts égales



Les deux parts de la génoise

- Égouttez les oranges mais conservez le sirop de trempage.



Égouttez les oranges mais
conservez le sirop de
trempage

- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l'intérieur. Il facilitera le démoulage.



Filmez le dessous de votre cercle



Posez le rhodoïd à l'intérieur

- Disposez les oranges dans le fond et les côtés du cercle (en rosace).



Disposez les oranges dans le fond et les côtés du cercle (en rosace)

- Garnir de crème diplomate en remontant bien sur les bords avec le dos d'une cuillère.



Garnir de crème diplomate en remontant bien sur les bords avec le dos d'une cuillère



Garnir de crème diplomate

- Posez un premier cercle de génoise sur le fond et imbiblez la génoise de sirop de trempage des oranges à l'aide d'un pinceau.



Posez un premier cercle de génoise sur le fond et

imbibez la génoise de sirop
de trempage des oranges à
l'aide d'un pinceau

- Garnir de nouveau de crème diplomate et finir par le dernier cercle de génoise préalablement imbibé de sirop. Réservez au congélateur pendant trois heures.



Imbibez le dernier cercle de
génoise avec le sirop



Garnir de nouveau de crème
diplomate et finir par le
dernier cercle de génoise
préalablement imbibé de
sirop

- Retournez le gâteau sur une assiette. Ôtez le film puis enlevez le cercle. Pour finir enlevez le rhodoïd.



Retournez le gâteau sur une assiette



Ôtez le rhodoïd

Et maintenant on se régale!



La rosace de la grande cocotte ou rosace à l'orange



La rosace de la grande cocotte ou rosace à l'orange



La rosace de la grande cocotte ou rosace à l'orange

Pour retrouver d'autres délicieuses recettes du Chef Gaston Lenôtre je ne saurais trop vous conseiller le livre suivant:

ÉCOLE LENÔTRE

La Pâtisserie / Pastrymaking

Grands Classiques et Créations / Classics and Creations

Préface de Gaston Lenôtre / Preface by Gaston Lenôtre



EDITIONS JEROME VILLETTE

La pâtisserie/ Grands classiques et créations