

**AGATHA RUIZ DE LA PRADA, vaisselle bariolée et cinq-cents-feuille chocolaté**

L'heure du déjeuner approche. Avec ses invites elle parlera en français et en espagnol de tout et de rien de souvenirs et de projets Le feu crépitera il y aura dans l'air une délicieuse odeur de crème chiboust celle du cinq-cents-feuille qu'elle a dessiné pour Paris Capitale de la création et que **Carl Marletti** chef pâtissier du Café de la Paix a réalisé Comme une joyeuse douceur d'enfance...

**A savoir**

On trouve les créations d'Agatha Ruiz de la Prada,  
9, rue Guenegaud, 75006 Paris Tel 01 43 25 86 88  
Les desserts du chef pâtissier Carl Marletti se dégustent au Café de la Paix,  
Place de l'Opéra, 75009 Paris Tel 01 40 07 36 36

Le cinq-cents-feuille d'Agatha.

Haut en couleur ce « demi-millefeuille », un peu difficile à réaliser, se compose de carrés de pâte feuilletée et de trois couches de crèmes Chiboust différentes - à la framboise à l'orange et au chocolat. Il a été élaboré par **Carl Marletti**, le chef pâtissier du Café de la Paix, et les proportions qu'il propose pour la recette sont calculées pour vingt pièces, car il s'agit de gâteaux assez petits.

**INGRÉDIENTS:**

• 5 rouleaux de pâte feuilletée surgelée

**Crème Chiboust à la framboise**

- 4 barquettes de framboises
- 200 g de pulpe de framboise
- 13 g de farine
- 13 g de poudre à flan
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 6 g de gélatine en feuilles
- 3 g de colorant rouge
- 1 goutte de colorant jaune

**Crème Chiboust à l'orange**

- 3 oranges non traitées
- 13 g de farine
- 13 g de poudre à flan
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 6 g de gélatine en feuilles
- 3 g de colorant orange-mandarine

**Crème Chiboust au chocolat**

- 160 g de chocolat Araguani à 72 %
- 10 g de cacao en poudre
- 2 dl de lait
- 10 g de Maizena
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 4 g de gélatine en feuilles

Même préparation pour les trois crèmes.

Portez à ébullition, dans une casserole, la pulpe de framboise ou le jus obtenu avec les oranges ou le lait avec 30 g de sucre.

Dans deux bols, séparez les blancs d'oeufs des jaunes.

Dans un saladier mélangez 30 g de sucre avec 2 jaunes d'oeufs, incorporez la farine et la poudre à flan - pour la crème au chocolat, uniquement la Maizena et le cacao.

Puis délayez dans le liquide chaud (celui à la framboise à l'orange ou au chocolat).

Reversez le tout dans la casserole et laissez cuire 5 mn à feu doux.

Ajoutez la gélatine que vous aurez fait ramollir dans l'eau froide, puis essorez.

Pour la crème au chocolat, ajoutez en fin de cuisson l'Araguani.

Montez en neige bien ferme les 3 blancs d'oeufs avec le sucre restant.

Puis incorporez au mélange précédent.

A l'aide d'une spatule et d'un cadre en Inox, étalez une couche de crème de 1 cm d'épaisseur, sur du papier sulfurisé Réservez au congélateur. Faites cuire votre pâte feuilletée à 180 °C (th 7) pendant environ 40 mn.

Laissez refroidir et détaillez en carrés de 6 cm de côté les crèmes et le feuilletage

Assemblez le tout et posez le décor de sucre ci-dessous

Décorations de sucre orange et fuchsia

**INGRÉDIENTS:**

- 150 g de fondant blanc
- 100 g de glucose
- 10 gouttes de colorant orange
- 10 gouttes de colorant fuchsia

Préparation pour les gâteaux

Faites cuire le fondant, le glucose et le colorant (orange ou fuchsia) à 155 °C (th 6)

Étalez le sucre ainsi obtenu sur une feuille de cuisson en silicone ou Silpat

Laissez refroidir Passez ce sucre froid au robot coupe puis tamisez-le sur la feuille

Formez carré et cœur avec un emporte-pièce

Faites fondre le sucre tamisé au four

Laissez refroidir et posez sur le cinq-cents-feuille

