

Gâteau Stonehenge

13th October 2002

La Recette du gâteau au chocolat fondant
distribué sous la licence GNU GPL

Fabrice Dulaunoy <fabrice@dulaunoy.com>
Alexandre Dulaunoy <adulau@foo.be>

1 Introduction

Richard Stallman utilise couramment une comparaison culinaire pour expliquer le Logiciel Libre. "Un programme, c'est comme une recette de cuisine. Entre cuisiniers, on s'échange les recettes, on les adapte à son goût, on les perfectionne, c'est ça le libre: partager ses connaissances avec la communauté." Cette métaphore explique simplement et concrètement l'intérêt éthique du Logiciel Libre et l'importance de la liberté dans la technologie et aussi dans la vie de tous les jours. C'est pour cela que nous avons décidé de prendre au mot Richard Stallman et présenter une recette d'un excellent dessert au chocolat. Bien entendu, cette recette pouvait se retrouver sous la licence GNU Free Documentation License mais nous voulons insister sur le fait que la description d'une recette est comme un programme d'ordinateur (une liste de tâches à effectuer dans un ordre particulier). C'est pour cela que cette recette est disponible sous la licence GNU General Public License.

2 Ingrédients

- 125 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- 145 gr de chocolat fondant (60% cacao)
- 1 boîte de biscuits "Madeira"

3 Préparation

1. Faire fondre au bain-marie (ou à feu très doux) en mélangeant constamment le chocolat avec une cuillère à soupe d'eau
Ajouter le beurre et laisser fondre celui-ci
Attention ne laisser pas arriver à ébullition
Laisser refroidir.
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs
3. Battre les blancs en neige
4. Mettre les jaunes dans un récipient de taille suffisante pour accepter la totalité de la préparation.
Ajouter le sucre et monter l'appareil "à filet blanc"
5. Ajouter le chocolat fondu dans les jaunes d'oeufs en mélangeant avec soin.
6. Incorporer les blanc d'oeufs battus en neige à la préparation (ne pas mélanger)¹
7. Dans un moule, placer une couche de "Madeira" cassé en deux
8. Napper avec la préparation.

¹C'est à dire placer les blancs par petites doses sur la préparation et avec une spatule, ramener la préparation sur les blancs de manière à emprisonner le plus possible d'air dans la préparation.

9. Recommencer avec les biscuits et la préparation jusqu'au remplissage du moule.
10. Couvrir avec un couvercle et un léger poids afin d'empêcher les biscuits de remonter dans la préparation
11. Laisser refroidir à température ambiante 1 à 2 heures
12. Placer au congélateur au moins 12 heures.

4 Décoration

4.1 Démouler et placer sur un plat de service

4.2 Décorer selon votre imagination

- Décorer le dessus du gâteau avec des "Madeira" en vous inspirant des mégalithes de Stonehenge (voir §5)
- Placer une rangée de "Madeira" sur le pourtour du gâteau et maintenez la par un ruban le temps que les biscuits collent au gâteau
- Placer des fruits secs et des fruits confits

5 Options

Dans la préparation de chocolat et avant de l'incorporer au jaunes d'oeufs, ajouter

- des écorces d'oranges confites en petits morceaux
- de la marmelade d'orange
- quelques graines de cardamome décortiquées

6 Origine du nom

Lors d'un transport d'une version simple de ce gâteau (avec des biscuits collés sur le pourtour), un léger accident (la boîte est tombée) le gâteau à pris un aspect très tourmenté et certains biscuits ont formé sur le sommet du gâteau des menhirs et un dolmen.

7 License

This recipe is part of the "stonehenge chocolate project".

Copyright (c) 2000,2001,2002 Fabrice Dulaunoy <fabrice@dulaunoy.com>

Copyright (c) 2002 Alexandre Dulaunoy <adulau@foo.be>

This program is free software; you can redistribute it and/or modify it under the terms of the GNU General Public License as published by the Free Software Foundation; either version 2 of the License, or (at your option) any later version. See <<http://www.fsf.org/copyleft/gpl.txt>>.

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY; without even the implied warranty of MERCHANTABILITY or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

The GNU General Public License is often shipped with GNU software, and is generally kept in a file called COPYING or LICENSE. If you do not have a copy of the license, write to the Free Software Foundation, 59 Temple Place, Suite 330, Boston, MA 02111 USA.

See the GNU General Public License for more details.

Contents

1	Introduction	2
2	Ingrédients	2
3	Préparation	2
4	Décoration	3
4.1	Démouler et placer sur un plat de service	3
4.2	Décorer selon votre imagination	3
5	Options	3
6	Origine du nom	3
7	License	3