



LOLLIPOP'TRIO

Carotte / Ananas / Bigarreaux

Base Cake neutre

- > Beurre 225 gr
- > Œufs 300 gr
- > Sucre glace 250 gr
- > Farine T45 300 gr
- > Levure chimique 10 gr

Lollipop cake (48 pièces)

- > Base cake neutre 200 gr
- > Purée carotte 75 gr
- > **Tranches d'ananas confit PM 75 gr**
- > **Bigarreaux rouges confits PM 75 gr**
- > Cannelle poudre 1.5 gr

Crème Cheese Cannelle

- > Crème pâtissière 100 gr
- > Philadelphia 160 gr
- > Cannelle poudre 3 gr
- > **Bigarreaux rouges confits mixés 30 gr**

Finition

- > **Bigarreaux rouges confits PM**
- > **Tranches d'ananas confit PM**

1 > Pâte à Cake

- ▮ Mélanger au batteur à la feuille, le beurre et le sucre glace.
- ▮ Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis les oeufs.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Réserver au frais.

2 > Pâte à Lollipop cake

- ▮ Tailler les tranches d'ananas en petits cubes, égoutter les bigarreaux en réservant le jus pour la finition de la crème mousseline cannelle.
- ▮ Mélanger délicatement la purée de carotte à la base de cake, ajouter la cannelle et les cubes d'ananas confit.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.

3 > Montage

- ▮ Dresser la pâte à cake en moules coniques à mignardises.
- ▮ Ajouter un demi-bigarreau rouge confit sur chacun d'eux.

Bigarreaux rouges confits



Tranches d'ananas confit



4 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four ventilé à 150°C pendant 6 minutes.
- ▮ Refroidir rapidement et complètement en cellule, puis démouler.

5 > Crème Cheese Cannelle

- ▮ Émulsionner la crème pâtissière avec le Philadelphia environ 2 minutes au fouet à l'aide d'un batteur, ajouter la cannelle et les bigarreaux rouges confits mixés.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille cannellée.

6 > Finition

- ▮ Tailler les bigarreaux en deux et les tranches d'ananas en triangles réguliers, à l'aide d'un couteau d'office.
- ▮ Piquer les Lollipop cake d'un pic en bois.
- ▮ Dresser à la poche une belle rosace de Crème Cheese Cannelle sur chacune des Lollipop, puis disposer un triangle d'ananas et un demi-bigarreau.

Bons petits plus des fruits confits



▮ Ces cubes de melons tricolores apportent du croquant, un visuel original et un décor stable sans ajout de nappage.





LOLLI'SCOTTISH



Melon / Whisky / Bigarreaux / Agrumes

Appareil à cake de base

- > Sucre semoule 315 gr
- > Sucre inverti 35 gr
- > Beurre fondu 100 gr
- > Œufs entiers (5) 250 gr
- > Fleur de sel 5 gr
- > Farine de type 55 275 gr
- > Levure chimique 5 gr
- > Crème fleurette 35 % 150 gr
- > Jus d'orange 50 gr
- > **Gros cubes tricolores de melon confit 350 gr**
- > Jus d'orange pour la macération des fruits confits

Cream cheese allégé

- > Creamcheese 220 gr
- > Crème fleurette 35 % 100 gr
- > Sucre Glace non amylicé 70 gr

Le sirop de punchage

- > Eau 500 gr
- > Sucre semoule 250 gr
- > Zeste d'orange 1
- > Zeste de citron 1
- > Sachet de thé noir 1
- > Poivre noir en grain 5
- > Feuilles de Laurier 2
- > Feuilles de menthe 5

Finition

- > Cream cheese allégé en rosace sur le dessus du cornet
- > **Cubes de melon confits tricolores**
- > **Demi-bigarreaux et bigarreaux rouges confits**

1 > Appareil à cake de base

- Macérer les fruits confits dans le jus d'orange pendant au moins 24 heures.
- Le jour de la fabrication, égoutter les fruits confits.
- Dissoudre le sel dans les oeufs.
- Travailler ensemble les sucres et le beurre fondu au fouet.
- Incorporer ensuite en 3 fois les oeufs à température ambiante.
- Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
- Enrober les fruits confits dans le mélange farine-levure.
- Incorporer le mélange farine-levure-fruits confits dans l'appareil précédent.
- Ajouter ensuite la crème et le jus d'orange.

2 > Cream cheese allégé

- Assouplir le fromage à la feuille dans le batteur avec le sucre glace.
- Monter la crème fleurette (texture d'une chantilly).
- Incorporer la crème au fromage.
- Réserver au froid ou utiliser immédiatement.

3 > Montage

- Verser l'appareil dans les moules coniques taille petit-four en silicone.

4 > Cuisson

- Recouvrir de papier cuisson, puis d'une plaque à pâtisserie.
- Procéder à la cuisson four ventilé à 160°C pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir, bloquer au grand froid avant de démouler.

Bigarreaux rouges confits



Cubes de melon confit tricolore



5 > Le punchage

- Porter à ébullition le sucre et l'eau.
- Hors du feu ajouter les éléments aromatiques. Laisser infuser pendant 15 minutes.
- Passer au "chinois étamine".
- Réserver au froid.

6 > Finition

- Puncher légèrement les Lollipop à l'aide du sirop.
- Égoutter sur grille.
- Décorer avec le cream cheese allégé à l'aide d'une poche à douille cannelée afin de former une rosace.
- Disposer au centre un demi-bigarreau rouge confit.
- Planter sur un bâton de sucette et placer sur un présentoir.

Bons petits plus des fruits confits



- En décor, le bigarreau rouge reste lumineux, brillant, même sans ajout de nappage.
- L'ananas confit croquant et sucré se marie bien avec le cake à la carotte.

