



PUMPKIN CRUMBLE

Potiron / Bigarreau / Pavot



Base Cake neutre

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

Base Crumble

- > Farine T45 100 gr
- > Beurre 80 gr
- > Cassonade 100 gr
- > Amande poudre 100 gr
- > Sel fin 2 gr

Cake potiron fruits confits - (28 pièces)

- > Base cake neutre 200 gr
- > Purée potiron 75 gr
- > **Cubes de pastèque rouge confit 70 gr**
- > **Bigarreaux rouges confits 50 gr**
- > Quatre épices-gingembre 1.5 gr
- > Pavot bleu Pm
- > Graines de potiron torréfiées 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 > Base Crumble

- ▮ Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à formation de petits agglos. Débarrasser et réserver au frais.
- ▮ Modeler le crumble en agglos.

3 > Cake potiron fruits confits

- ▮ Mélanger délicatement la purée de potiron à la base de cake, ajouter le quatre épices et les cubes de pastèque rouge confit.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche sans douille.

Bigarreaux rouges confits



Cubes de pastèque rouge confite



4 > Montage du crumble cake

- ▮ Dresser la pâte à cake en moules à cake, disposer le crumble pardessus et saupoudrer de graine de pavot et de graines de potiron torréfiées.

5 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four ventilé à 180°C en début de cuisson (5 minutes) et à 150°C en fin de cuisson (environ 4 minutes).
- ▮ Laisser refroidir complètement le Crumble Cake puis démouler.

Bons petits plus des fruits confits



- ▮ Une touche colorée tranchant avec le noir du pavot.
- ▮ Une saveur sucrée qui équilibre la base salée de la pâte au potiron.





ASIE DÉLICE



Base Cake neutre

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

Base Crumble

- > Farine T45 100 gr
- > Beurre 80 gr
- > Cassonade 100 gr
- > Amande poudre 100 gr
- > Sel fin 2 gr

Cake Orange Miso Yuzu (5 Pièces)

- > Base cake neutre 300 gr
- > Miso Yuzu 60 gr
- > **Pâte d'orange confite 100 gr**
- > **Bigarreaux verts confits 80 gr**
- > Shiso green 5 gr
- > Shiso purple 5 gr

Cake potiron fruits confits

- > **Pâte d'orange Pm**
- > **Bigarreaux verts confits 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 > Base Crumble

- ▮ Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à formation de petits agglos. Débarrasser et réserver au frais jusqu'à l'emploi.
- ▮ Modeler le crumble en agglos plus ou moins gros.

3 > Cake potiron fruits confits

- ▮ Mélanger délicatement le miso yuzu à la base de cake, ajouter les deux sortes de shiso et les fruits confits.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche sans douille.

4 > Montage du crumble cake

- ▮ Dresser la pâte à cake en moules à muffins en papier cuisson, disposer le crumble par-dessus.

Bigarreaux verts confits



Pâte d'orange confite



5 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four ventilé à 180° C pendant 6 minutes et terminer la cuisson à 150° C.
- ▮ Laisser refroidir le Crumble Cake Asie Délice, puis démouler après complet refroidissement.

5 > Finition

- ▮ Habiller le Crumble Cake Asie Délice de bigarreaux et de pâte d'orange rouler en sphères.

Bons petits plus des fruits confits



- ▮ *La pâte d'orange apporte de la texture, du visuel et du goût à votre pâte sans ajout d'arôme.*
- ▮ *En décor, elle vous permet de laisser libre cours à votre imagination.*





OLD FASHION CAKE



Cocktail de fruits confits & whisky

Base Cake neutre

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

Base Crumble

- > Farine T45 100 gr
- > Beurre 80 gr
- > Cassonade 100 gr
- > Amande poudre 100 gr
- > Sel fin 2 gr

Cake Old fashion (2 cadres 12 x 12 cm)

- > Base cake neutre 500 gr
- > **Angéliques confites 40 gr**
- > **Figues confites 70 gr**
- > **Bigarreaux verts confits 50 gr**
- > **Bigarreaux rouges confits 50 gr**
- > **Lamelles de Gingembre confit 30 gr**
- > **Tranches de kiwi confit 35 gr**
- > **Tranches d'ananas confit 50 gr**
- > **Abricots entiers confits 75 gr**
- > Whisky 50 gr

Finition

- > **Angéliques confites Pm**
- > **Figues confites Pm**
- > **Bigarreaux verts confits Pm**
- > **Bigarreaux rouges confits Pm**
- > **Lamelles de Gingembre confit Pm**
- > **Tranches de kiwi confit 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 > Base Crumble

- Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à formation de petits agglos. Débarrasser et réserver au frais jusqu'à l'emploi.
- Modeler le crumble en agglos.

3 > Cake potiron fruits confits

- Tailler les fruits en gros morceaux.
- Laisser macérer les fruits confits dans le whisky pendant 30 minutes.
- Mélanger délicatement les fruits confits macérés à la base de cake jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Réserver au frais en poche sans douille.

4 > Montage du crumble cake

- Dresser la pâte en cadre de 12x12 cm, disposer le crumble pardessus.

Tranches de kiwi confit



Angéliques confites



Bigarreaux verts confits



Figues entières confites



Bigarreaux rouges confits



Abricots entiers confits



Lamelles de gingembre confit



Tranches d'ananas confit



5 > Cuisson

- Privilégier une cuisson au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes et terminer la cuisson à 150°C pendant 35 minutes.
- Démouler après complet refroidissement.

6 > Finition

- Habiller le Crumble Cake de tous les fruits confits entiers entrant dans la base du Crumble Cake old fashion.
- Il sera possible d'habiller la moitié du cake afin de laisser apparaître le crumble.

Bons petits plus des fruits confits



- **Un décor coloré, facile à réaliser et résistant, même sans nappage (stabilité organoleptique et microbiologique).**





COCO & CO



Citron / Cédrat / Framboise

**Crumble Cake Noix de Coco
Framboise - Citron vert**
(4 carrés de 8 cm x 8 cm)

- > Beurre 100 gr
- > Sucre semoule 75 gr
- > Œufs 100 gr
- > Farine T55 40 gr
- > Maïzena 15 gr
- > Levure chimique 2 gr
- > Poudre d'amande 75 gr
- > Noix de coco poudre 75 gr
- > Zestes de citron vert 3 pces
- > Pulpe de coco 50 gr
- > **Cubes d'écorces de cédrat confit 30 gr**
- > **Cubes d'écorces de citron confit 30 gr**
- > Jus de citron vert 10 gr

Base Crumble

- > Farine T45 100 gr
- > Beurre 80 gr
- > Cassonade 100 gr
- > Amande poudre 100 gr
- > Sel fin 2 gr

Marmelade de framboise

- > Pulpe de framboise 65 gr
- > **Pépites de framboise 40 gr**
- > Pectine NH 7gr
- > Sucre semoule 50 gr
- > Jus de citron vert 7 gr

Finition

- > **Cubes d'écorces de cédrat confit PM**
- > **Cubes d'écorces de citron confit PM**
- > **Pépites de framboise Aptunion PM**
- > Nappage neutre PM
- > Zestes de citron vert PM

1 > Cake Noix de Coco - Citron vert

- Monter le beurre et le sucre, ajouter les oeufs tempérés puis la farine, la levure, la maïzena, tamisées ensemble.
- Mélanger délicatement puis ajouter la poudre d'amande, la noix de coco en poudre, les zestes de citrons verts, les cubes d'écorces de cédrat et de citron confit, le jus de citron vert et finir par la pulpe de coco.
- Dans des petits moules à cake flexipans, dresser un peu de pâte à cake.
- Insérer un bâtonnet de marmelade de framboise et recouvrir de pâte à cake.
- Cuire à 180°C.

2 > Base Crumble

- Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à formation de petits agglos. Débarrasser et réserver au frais.
- Modeler le crumble en agglos.

3 > Marmelade de framboise

- Faire chauffer ensemble la pulpe de framboise.
- A 40°C environ ajouter le mélange sucre et pectine NH.
- Faire bouillir, cuire pendant 1 minute et ajouter le jus de citron et les pépites de framboise.
- Bien mélanger, couler en plaque pour avoir un 1 cm d'épaisseur et réserver au frais.
- Une fois le mélange pris tailler la marmelade en 4 rectangles réguliers.

4 > Montage du crumble cake

- Dresser la moitié de la pâte en moule carré de 8 cm x 8 cm insérer les rectangles de marmelade dans chacun d'eux, mouler le restant de la pâte par-dessus puis disposer le crumble par-dessus.



5 > Cuisson

- Privilégier une cuisson au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes et terminer la cuisson à 150°C.
- Démouler après complet refroidissement.

6 > Finition

- Faire fondre le nappage neutre. Ajouter harmonieusement les cubes d'écorces d'agrumes confits sur chacun des Crumble cake Coco & Co, lustre légèrement de nappage neutre et parsemer de pépites de framboise.
- Râper quelques zestes de citron vert par-dessus.

**Bons petits plus
des fruits confits**



Ces agrumes confits apportent une intensité aromatique sans acidité.





CHOCOLÂMARENA



Cerises amarena / Chocolat

Base Cake au chocolat

- > Œufs 360 gr
- > Sucre semoule 500 gr
- > Beurre fondu 145 gr
- > Cacao en poudre 90 gr
- > Farine T45 260 gr
- > Levure chimique 7 gr
- > Crème épaisse 215 gr
- > Chocolat à 70% concassé 125 gr
- > Sel fin 3 gr

Base Crumble

- > Farine T45 100 gr
- > Beurre 80 gr
- > Cassonade 100 gr
- > Amande poudre 100 gr
- > Sel fin 2 gr

Pistache caramélisées

- > Pistaches 50 gr
- > Sucre semoule 50 gr

Crumble Cake Chocolâmarena (4 parallélépipèdes)

- > Base cake chocolat 450 gr
- > **Cerises amarena non égouttées 125 gr**
- > Jus d'amarena réduit 50 gr
- > Pistaches caramélisées 50 gr

Finition

- > **Cerises amarena PM**
- > Pistache caramélisées PM
- > Nappage neutre PM

1 > Base Cake au Chocolat

- || Mélanger les oeufs, le sucre, le sel et la crème épaisse.
- || Tamiser la farine, le cacao poudre et la levure chimique ensemble.
- || Ajouter ensuite le mélange farine – cacao en poudre – levure chimique tamisé.
- || Ajouter le beurre fondu et finir par le chocolat à 70% concassé.
- || Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- || Réserver au frais.

2 > Base Crumble

- || Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à formation de petits aggloms. Débarrasser et réserver au frais jusqu'à l'emploi.
- || Modeler le crumble en aggloms plus ou moins gros.

3 > Pistache caramélisées

- || Verser le sucre dans une poêle antiadhésive, chauffer ce dernier en ébullition jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.
- || Ajouter les pistaches entières puis les sabler et terminer la cuisson jusqu'à ce que les pistaches soient caramélisées.
- || Laisser refroidir dans un endroit froid et sec.

4 > Pâte à cake chocolâmarena

- || Incorporer les cerises amarena ainsi que le jus d'amarena réduit dans la base de cake au chocolat.
- || Ajouter les pistaches caramélisées concassées.
- || Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- || Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.

Cerises amarena



5 > Montage du crumble cake

- || Dresser la pâte en moules parallélépipèdes de 12 cm de longueur, 4 cm de largeur et 4 cm de hauteur et disposer le crumble pardessus.

6 > Cuisson

- || Privilégier une cuisson au four à 150°C.
- || Démouler aussitôt sur grille. Laisser refroidir.

7 > Finition

- || Faire fondre le nappage neutre. Ajouter harmonieusement trois cerises amarena sur chacun des Crumble cake, lustrer légèrement de nappage neutre et pistaches caramélisées.

**Bons petits plus
des fruits confits**



- || **La cerise amarena apporte du croquant et un équilibre entre l'acidité et la saveur fruitée de la cerise.**

