

LINGOT CHOCO-CUIVRÉ



Duo de Bigarreaux rouges et verts

Appareil à cake de base

- > Sucre glace amylicé 135 gr
- > Sucre inverti 15 gr
- > Jaune d'œufs 60 gr
- > Blanc d'œufs 90 gr
- > Zeste d'orange 1
- > Farine de type 55 100 gr
- > Poudre à lever 5 gr
- > Beurre pomme 120 gr
- > **Bigarreaux rouges confits 200 gr**
- > **Bigarreaux verts confits 200 gr**
- > Rhum brun 50 gr

Finition

- > Chocolat de couverture 150 gr
- > Scintillant cuivre QS
- > Fruits confits entiers pour le décor

1 > Appareil à cake de base

- Macérer au moins 24 heures à l'avance les fruits confits dans le rhum.
- Égoutter les fruits confits en conservant le rhum.
- Travailler le beurre avec les deux sucres et les zestes d'orange.
- Ajouter en deux fois les jaunes d'œufs en mélangeant au fouet.
- Tamiser la farine et la poudre à lever ensemble au-dessus du mélange précédemment obtenu sans mélanger.
- Ajouter les fruits confits en les enrobant de farine.
- Monter les blancs en neige, les verser sur la préparation, ajouter le rhum en évitant de trop faire retomber les blancs homogénéiser l'appareil.

Bigarreaux rouges confits



Bigarreaux verts confits



2 > Montage

- Cuire dans des moules à cake de 16 cm de long préalablement chemisés de papier siliciné.

3 > Cuisson

- Cuire à 170 °C pendant environ 35 minutes.
- Retirer du moule en conservant le papier.
- Refroidir pendant 5 minutes, retirer le papier avant de bloquer au grand froid.

4 > Finition

- Laisser revenir le cake à température ambiante, recouvrir de couverture chocolat noir 66% fondue à 40°C.
- Laisser la couverture prendre au frais avant de badigeonner à l'aide d'un pinceau le scintillant cuivre sur toute la surface chocolatée.
- Décorer éventuellement de bigarreaux rouges ou de fruits confits entiers.

Bons petits plus des fruits confits



- Grâce aux cerises rouges et vertes utilisées en inclusion, ce cake propose un visuel très original.





TRIO D'AGRUMES



Cédrat / Citron / Orange

Cake Cédrat

- > Sucre glace 140 gr
- > Sucre inverti 30 gr
- > Beurre pommade 200 gr
- > Œufs 4 pcs
- > Lait 70 gr
- > Farine 270 gr
- > Poudre à lever 10 gr
- > **Cubes d'écorces de cédrat confit 200 gr**
- > Sirop de cédrat 100 gr

Cake orange

- > Sucre glace 140 gr
- > Sucre inverti 30 gr
- > Beurre pommade 200 gr
- > Œufs 4 pcs
- > Lait 70 gr
- > Farine 270 gr
- > Poudre à lever 10 gr
- > **Cubes d'écorces d'orange confite 200 gr**
- > Grand Marnier 30 gr

Cake citron

- > Sucre glace 140 gr
- > Sucre inverti 30 gr
- > Beurre pommade 200 gr
- > Œufs 4 pcs
- > Lait 70 gr
- > Farine 270 gr
- > Poudre à lever 10 gr
- > **Cubes d'écorces de citron confit 200 gr**
- > Whisky 30 gr

Marmelade orange

- > **Pâte d'orange confite 200 gr**
- > Jus d'orange 100 gr
- > Pectine NH 4 gr
- > Sucre 40 gr

1 > Cake Cédrat

- Laisser macérer les fruit confits et le sirop ou alcool, toute une nuit au réfrigérateur.
- Crémier le sucre glace & le sucre inverti avec le beurre pommade, dans le batteur avec la feuille. Vitesse 4 pendant +/- 2min.
- Émulsionner avec toute la quantité d'oeufs. Vitesse 4 pendant +/- 3 min.
- Corner si besoin pendant l'émulsion.
- Ajouter la farine en petite vitesse et faire blanchir la masse. Vitesse max pendant +/- 1 min.
- Ajouter en dernier les fruits et l'alcool en petite vitesse et bien mélanger la masse à grande vitesse pendant +/- 1min.
- Couler dans une plaque à rebord et cuire à 170°C pendant 15 min.
- Progression identique pour les autres cakes.

2 > Marmelade d'orange

- Porter à ébullition la purée, le glucose, le sucre inverti et la moitié du sucre.
- Ajouter le reste du sucre avec la pectine et donner une nouvelle ébullition.
- Incorporer la pâte d'orange confite et le jus d'orange en fin de cuisson.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

3 > Montage

- Cuire dans une plaque à rebord chemisés de papier siliciné.
- Progression identique pour les autres cakes.

4 > Cuisson

- Couler dans une plaque à rebord et cuire à 170°C pendant 15 min.
- Progression identiques pour les autres cakes.

5 > Finition

- Pour le montage, prendre le cake Cédrat étaler une fine couche de marmelade d'orange.
- Ensuite faite la même chose pour les cakes orange et citron.
- Sur le dessus, étaler une fine couche de pâte d'amande à 33%.
- Décorer de scintillant à l'aide d'un pinceau puis de fruits confits.

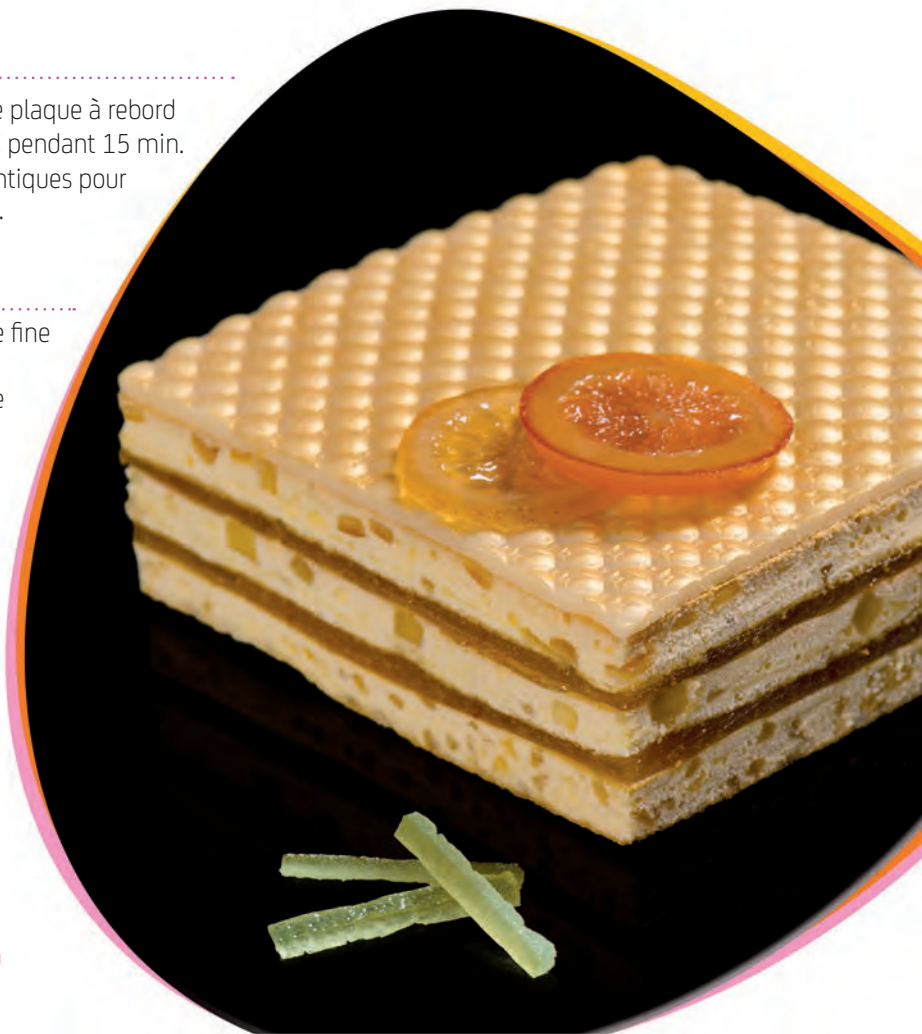
Cubes d'écorces de cédrat confit



Cubes d'écorces de citron confit



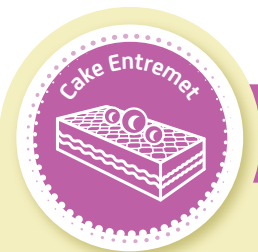
Cubes d'écorces d'orange confite



Bons petits plus des fruits confits



- La pâte d'orange permet une fabrication simple et rapide de la marmelade.
- Les cubes d'agrumes apportent croquant, force aromatique et douceur.



GRIOTT'IN PISTACHÉE



Cerises amarena

Cake pistache

- > Œufs 200 gr
- > Sucre 260 gr
- > Crème 105 gr
- > Farine 200 gr
- > Levure chimique 4 gr
- > Beurre 50 gr
- > Pâte de pistache 208 gr

Compotée de griotte

- > Purée de griotte 400 gr
- > **Cerises amarena 100 gr**
- > Pectine NH 7 gr
- > Sucre 50 gr
- > Glucose 55 gr
- > Sucre inverti 25 gr

1 > Cake pistache

- ▮ Incorporer les ingrédients dans l'ordre.
- ▮ Mixer.

2 > Compotée de griotte

- ▮ Porter à ébullition la purée, le glucose, le sucre inverti et la moitié du sucre.
- ▮ Ajouter le reste du sucre avec la pectine et donner une nouvelle ébullition.
- ▮ Incorporer les amarenas en fin de cuisson.
- ▮ Réserver au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

3 > Montage

- ▮ Cuire dans une plaque à rebord chemisés de papier siliconé.
- ▮ Progression identique pour les autres cakes.

Cerises amarena



4 > Cuisson

- ▮ Cuire à 170°C pendant 10 min.

5 > Finition

- ▮ Pour le montage, prendre le cake pistache, étaler une couche de compotée de griotte.
- ▮ Ensuite faire la même chose pour la deuxième couche de cake.
- ▮ Sur le dessus, étaler un peu de nappage neutre et décorer d'amarenas et de brisures de pistaches.

Bons petits plus des fruits confits



- ▮ *Le sirop des cerises amarena permet une fabrication simple et rapide d'une compotée de cerises.*
- ▮ *Les cerises amarena apportent du croquant et une saveur fruitée à cette recette.*

