

Séduction

Par : Mathias Gautron

Quantité : 3 cakes (gouttière de 56 cm)

Pâte à cigarette

Beurre	100	en g
Sucre glace	100	
Blancs d'œufs	100	
Farine	80	
Colorant rose intense	1	

Mélanger le beurre, le sucre glace puis ajouter le colorant et les blancs d'œufs petit à petit. Ajouter la farine. Déposer un chablon avec des cercles sur une feuille siliconée (3 plaques), puis déposer la pâte à cigarette. Etaler et retirer le chablon. Réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Chiffon cake

Puratos Tegral Chiffon Cake	625	en g
Œufs	600	
Eau	100	
Huile	175	

Mélanger au fouet au batteur les 3 premiers ingrédients pendant 8 minutes. Ajouter ensuite l'huile en filet. Etaler la masse sur la pâte à cigarette (3 plaques). Cuire à 210°C pendant environ 8 minutes.

Cake Cœur

Puratos Tegral 4Ever Cake	250	en g
Beurre	125	
Œufs	125	
Puratos Classic Framboise	12	
Colorant hydrosoluble rouge	1	

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Ajouter le Classic et le colorant. Etaler sur plaque. Cuire pendant environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, détailler des cœurs de 2 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

Cake Insert

Puratos Tegral 4Ever Cake	250	en g
Beurre	125	
Œufs	125	
Puratos Classic Framboise	5	
Colorant hydrosoluble rose	1	

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Ajouter le Classic et le colorant. Déposer les cœurs sur feuille silicone à 4 cm d'intervalle. Etaler le cake rose autour des cœurs. Doubler les plaques. Cuire pendant environ 12 minutes à 160°C. Après refroidissement, détailler des cercles de 5 cm à l'aide d'un emporte-pièce. Imbiber de sirop et les coller l'un sur l'autre afin d'obtenir un tube de la taille désirée, suivant le moule à bûche que vous allez utiliser. Enrouler dans un film alimentaire afin de conserver la forme de tube. Prendre au grand froid pendant 15 minutes.

Cake

Puratos Tegral 4Ever Cake	250	en g
Beurre	125	
Œufs	125	

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 min). Déposer l'appareil au fond d'un moule à bûche métal beurré et fariné, de 8 cm de largeur. Placer l'insert cœur au centre. Lisser avec un peu d'appareil à cake. Déposer une feuille papier cuisson sur le dessus afin de ne pas avoir trop de coloration. Cuire pendant environ 30 minutes à 160°C.

Sirop vanille

Eau	500
Sucre	175
Puratos Classic Vanille	10

Mélanger le tout et faire bouillir dans une casserole. Laisser refroidir.

Montage et finitions :

Imbiber le cake avec le sirop vanille et l'enrouler sur le biscuit chiffon cake.

Napper avec **Puratos Harmony Classic Neutre**.

Décorer avec des pétales de fleurs.

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Lait et dérivés, gluten (blé), œufs

