

COLLECTION CAKES 4 SAISONS

Par Mathias Gautron

Quantité : environ 12 pièces de chaque.



SABLÉ NOISETTE

Noisettes Poudre Brute Torréfiées PatisFrance	200 g
Amandes Poudre PatisFrance	100 g
Farine	300 g
Cassonade brune	160 g
Beurre	260 g

Sabler tous les ingrédients ensemble. Laminer à 4 mm. Couper des rectangles de 3 x 8 cm. Cuire sur Silpat® à 170°C pendant 15 minutes environ.

CAKE FRAMBOISE

Puratos Tegral 4 Ever Cake	250 g
Beurre	125 g
Œufs	125 g
Puratos Classic Pistache	12 g
Fourrage Framboise Pépins PatisFrance	10 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le fourrage framboise dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Dresser 50 g dans un cadre 2,5 x 6 cm. Au milieu, placer le fourrage framboise. Cuire +/- 20 minutes à 160°C.

FINITIONS

Glacer les cakes avec du **Miroir Plus Fruits Rouges PatisFrance**. Puis l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de pistaches et framboises.

CAKE PASSION COCO

Puratos Tegral Satin Yellow Moist Cake	250 g
Huile	100 g
Œufs	100 g
Eau	12 g
Puratos Classic Coco	15 g
Puratos Topfil Mangue	9 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le Topfil dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Dresser 50 g dans un cadre 2,5 x 6 cm. Au milieu, placer le Topfil. Cuire +/- 20 minutes à 160°C.

FINITIONS

Glacer les cakes avec du **Puratos Miroir Glassage Neutre** aromatisé à 3 % avec du **Puratos Classic Mangue**. Puis l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de fruits de la passion.

CAKE MARRON MYRTILLE

Puratos Tegral 4 Ever Cake	250 g
Beurre	125 g
Œufs	125 g
Puratos Topfil Myrtille	9 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le Topfil dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène (+/- 3 minutes). Dresser 50 g dans un cadre 2,5 x 6 cm. Au milieu, placer le Topfil. Cuire environ 20 minutes à 160°C.

FINITIONS

Glacer les cakes avec du **Puratos Miroir Glassage Noir**. Puis l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de crème marron et chantilly.

CAKE TOUT CHOCOLAT

Puratos Tegral Belgium Chocolate Cake	250 g
Œufs	125 g
Beurre	150 g
Eau	25 g

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 1 minute à vitesse lente puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Cuisson à 160°C pendant 20 minutes.

FINITIONS

Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette. Décorer de chantilly et décor chocolat.

APPAREIL CHOCOLAT

Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace	300 g
Belcolade Beurre de Cacao	170 g
Huile de colza	60 g
Noisettes Hachées PatisFrance	30 g

Fondre le chocolat et le cacao à 40°C. Ajouter l'huile et les noisettes hachées torréfiées. Utiliser l'appareil chocolat à 35°C pour couvrir les rectangles de cakes. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette.

APPAREIL CHOCOLAT POUR LES CAKES MARRON MYRTILLE, PASSION COCO ET FRAMBOISE

Belcolade Selection Blanc Intense 29%	300 g
Belcolade Beurre de Cacao	170 g
Huile de colza	30 g
Noisettes Hachées PatisFrance	30 g
Pralirex Pistache PatisFrance (pour cake framboise)	20 g
Pralirex Noisette PatisFrance (pour cake marron myrtille)	20 g

Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40°C. Ajouter l'huile et les noisettes hachées torréfiées. Utiliser l'appareil chocolat à 35°C. Tremper les cakes à 45°C dans l'appareil chocolat. Disposer les cakes glacés sur les sablés noisette.

