

Cake Banane Chocolat



Quantité : pour 2 cakes de 22 cm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à cake

Puratos X-press Cream Cake	485
Eau	181
Puratos Topfil Finest Banane 70%	86
Puratos Classic Banane CL	22
TOTAL	774

Mélanger au batteur avec la feuille tous les ingrédients 1 minutes à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne. Peser 350 g par moule à cake de 22 cm et cuire au four ventilé à 160°C pendant 45 minutes. Refroidir.

Enrobage Chocolat

Pralirac Noir PatisFrance	500
Belcolade Origins Uganda 80% Bio Cacao-Trace	200
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50
TOTAL	750

Faire fondre le tout à 40°C et utiliser à 35°C.

Ganache Caramel

Puratos Deli Caramel	100
Belcolade Origins Uganda 80% Bio Cacao-Trace	15
TOTAL	115

Faire fondre la couverture et émulsionner avec le Deli Caramel. Mettre en poche et laisser cristalliser au réfrigérateur 1 heure.

Montage et finitions :

- Une fois refroidi, passer 30 minutes les cakes au congélateur, puis glacer avec l'enrobage.
- Pocher un trait de ganache sur le dessus du cake dans la longueur.
- Décorer de copeaux de chocolat, de pécanes sablés et de bananes séchées.