



Voyage Normand

Par Grégory Geffard
Pour 6 cakes

SABLÉ SÉSAME

Beurre	150 g
Sucre semoule	80 g
Sel fin	2 g
Farine	240 g
Volcano PatisFrance	5 g
Œufs	25 g
Sésame	50 g

Réaliser le sablé.

Étaler entre deux feuilles à 3 mm.

Foncer des cercles de 14 cm sur 3.5 cm de haut.

Détailler le centre du fond du cercle avec un emporte-pièce de 8 cm.

BISCUIT NOISETTE

Noisettes Brutes PatisFrance	250 g
Pralirex Noisette PatisFrance	60 g
Sucre Cassonade (1)	250 g
Blancs d'œufs	80 g
Jaunes d'œufs	75 g
Sel fin	1 g
Vanille Gousse PatisFrance	1/2
Beurre frais	205 g
Farine	120 g
Volcano PatisFrance	7 g
Blancs d'œufs	280 g
Sucre Cassonade (2)	45 g

Mélanger à la feuille du batteur, la poudre de noisettes, le sucre cassonade (1), le sel, la gousse de vanille grattée, les blancs et les jaunes d'œufs.

Ajouter le beurre chaud.

Incorporer la farine tamisée avec la levure.

Incorporer ensuite les blancs montés avec le sucre (2).

FOURRAGE POMME TATIN

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	600 g
Prêt à l'emploi	

MONTAGE ET FINITION

- Déposer au fond du moule, 100 g de Topfil Pomme façon Tatin par cercle
- Garnir ensuite avec 200 g de biscuit noisette
- Cuire à 160°C pendant environ 25 minutes au four ventilé
- A la sortie du four, mettre une plaque dessus et surgeler
- Décorer avec un peu de nappage Puratos Harmony Sublimo Neutre et de Sucraneige PatisFrance