ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

CAKE VANILLE ET AGRUMES

4 moules à cake 25 x 6 x 5 cm

Ingrédients

Cake vanille
200 g beurre
170 g sucre semoule
2 g poudre de vanille
200 g poudre d'amande
300 g œufs entiers
50 g lait entier
20 g d'extrait de vanille Tahitensis Prova Gourmet
160 g farine
5 g levure chimique

Sirop de trempage
500 g sirop à 30°C
250 g eau
15 g d'extrait de vanille Tahitensis Prova Gourmet

Compotée d'agrumes
75 g sucre inverti
500 g purée de cocktail d'agrumes (pamplemousse, orange et citron jaune)
25 g sucre semoule
12 g pectine NH
84 g masse gélatine (12 g gélatine poudre 200 Bloom et 72 g d'eau)
10 g jus de citron jaune

Ganache montée vanille
250 g crème fleurette
125 g chocolat blanc
10 g d'extrait de vanille Tahitensis Prova Gourmet

Préparation

Cake vanille
Au batteur à la feuille, blanchir le beurre ramolli avec le sucre semoule et la poudre de vanille. Incorporer la poudre d'amande. Ajouter les œufs petit à petit, blanchir de nouveau. Ajouter le lait, l'extrait de vanille puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble. Mélanger sans corser puis garnir 270 g par moule à cake, préalablement beurrés. Disposer une feuille de « Silpat » et une plaque sur le dessus des moules afin d'éviter la coloration puis cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 40 min. Démouler sur grille puis laisser refroidir.

Sirop de trempage
Mélanger le tout et imbiber les cakes.

Compotée d'agrumes
Dans une casserole, faire bouillir le sucre inverti, la purée de cocktail d'agrumes et le sucre mélangé avec la pectine NH. Une fois l'ébullition atteinte, ajouter le jus de citron. Laisser bouillir pendant 2 min.
Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Réserver pour le montage.

Ganache montée vanille
Porter à l'ébullition la crème fleurette. Verser sur le chocolat blanc et l'extrait de vanille puis émulsionner au mixeur. Réserver au réfrigérateur pour une nuit. Le lendemain au batteur à l'aide du fouet, monter comme une chantilly.

Finitions
Imbiber les cakes. Tempérer la compotée d'agrumes, avec la moitié mouler des sphères de 2 cm de diamètre et congeler, puis utiliser le restant pour napper les cakes entièrement. Pocher la ganache montée sur le dessus et décorer de sphères de compotée de cocktail d'agrumes.

Les produits associés à cette recette

EXTRAIT DE
VANILLE
TAHITENSIS
AVEC GRAINES