

CAKE PETIT PRINCE

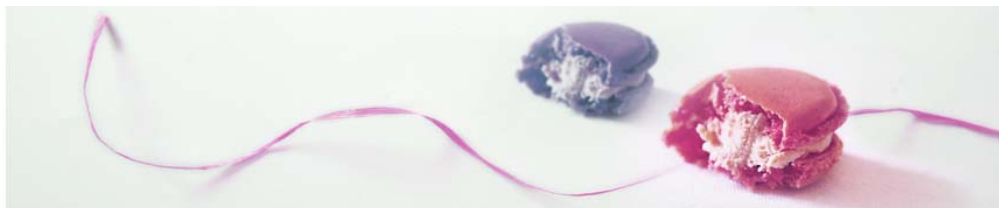


Pour 2 cakes classiques : 250g de beurre fondu, 180g de sucre glace, 15g d'oranges confites broyées, 225g d'œufs, 25g de lait chaud, 250g de farine de gruau, 100g de tant pour tant, 5g de levure, 12.5g de zestes d'orange hachés.

Pour l'imbibage : 12.5cl d'eau, 12.5cl de Canadou ou 25cl de sirop à 30°, 12.5cl de Grand Marnier.

Faites fondre le beurre au bain-marie à 30°. Prélevez-en un peu et mélangez-le aux oranges confites. Dans le bol du robot muni de la feuille versez le beurre restant et incorporez à vitesse 1 le sucre glace tamisé. Ajoutez doucement le tant pour tant. Incorporez ensuite la moitié de la farine préalablement tamisée avec la levure. Ajoutez les oranges confites ramollies dans le beurre. Incorporez les œufs et le lait chaud. Terminez par le reste de farine puis enfin les zestes.

Pour les minis cakes, enfournez à 180° 20/25min environ. Pour les cakes de taille normale faites-les cuire à 160°entre 40 et 50 min à vérifier. Poncez à la sortie du four.



BISCUIT CHOCO AMANDE PASSION



Pour 6/8 personnes : sur 2 jours : préparation 50min, cuisson 10min, réfrigération : 2h, congélation : 1 nuit et mes remarques et adaptations ménagères dans les explications utiles ou futiles.

La veille La nougatine : 60g de beurre, 25g de glucose, 75g de sucre semoule, 1g de pectine de pomme, 8g de poudre de cacao amer, 90g d'amandes hachées. Dans une casserole faites fondre le beurre et le glucose, ajoutez le sucre préalablement mélangé avec la pectine puis le cacao en poudre et en dernier les amandes hachées. Étalez finement la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé ou 2 feuilles guitare et placez le tout au congélateur 30min. Détaillez des rectangles à la taille des moules et réservez.

La pâte de fruit passion : 175g de pulpe de fruits de la passion, 45g de glucose, 1g de pectine jaune, 100g + 20g de sucre semoule, 20g de miel, 1gr d'acide citrique en solution. Mélangez 20g de sucre avec la pectine. Faites chauffer la pulpe de passion, quand le mélange est à 40° incorporez le sucre avec la pectine en mélangeant bien. Au premier bouillon ajoutez le glucose, le miel et le reste du sucre. Faites cuire à 105°. Ajoutez rapidement hors du feu l'acide citrique. Coulez la pâte de fruits dans un cadre posé sur une plaque chemisée de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1cm environ et congelez toute une nuit.

Le lendemain : le biscuit moelleux : 100g de sucre semoule, 90g de miel neutre, 120g de lait entier, 2 gros œufs de 60g, 120g de poudre d'amande, 80g de farine, 4g de levure chimique, 100g de chocolat à 70% - Guanaja pour ne pas nommer !-, 90g de beurre. Dans le bol du robot ou dans un saladier mélangez le miel, le sucre, le lait, l'œuf, la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure. Faites fondre le chocolat au bain-marie puis ajoutez-y le beurre fondu. Incorporez au premier mélange Mettez dans une poche sans douille et réservez au réfrigérateur 2 heures.

La finition : posez au fond de chaque moule un rectangle de nougatine, pochez un peu de biscuit dessus, coupez un lingot de pâte de fruit et posez-le sur le biscuit, terminez le montage par une couche de biscuit moelleux. Enfournerez à 180° pendant 10/12 minutes. Bloquez au froid quelques heures avant de démouler.