



CAKE CAZETTE PRALINE NOISETTE COMPOTEE DE FRAMBOISE, GLAÇAGE DULCEY



Pour un moule à cake de 20cm avec ou sans insert.

La compotée de framboises : 125g de brisures de framboises surgelées, 1 sachet de coulis de framboises, 20g de sucre semoule et 2.5g de pectine NH, 2 cs de jus de citron fraîchement pressé.

Laisser décongeler quelques minutes dans une casserole les framboises et le coulis. Mélanger intimement la pectine et le sucre semoule. Chauffer les framboises et le coulis puis quand la température est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine en remuant bien. Porter à ébullition sans cesser de remuer, donner un bouillon, retirer du feu et ajouter le jus de citron. Réserver et laisser refroidir.

L'appareil à cake : 80 g de sucre glace, 80 g de sucre muscovado, 150 g d'œufs, 90 g de crème fleurette 35%MG, 180 g de farine T45, 40 g de fleur de cazette, 40 g de beurre pommade, 110 g de praliné 100 % noisettes, 1 g fleur de sel, 3 g de levure chimique.

Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Beurrer et fariner soigneusement le moule. Tamiser les poudres, fleur de cazette, farine et levure. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat, crémer le beurre pommade et les sucres. Ajouter les œufs un à un et fouetter jusqu'à obtenir un appareil lisse et homogène. Ajouter les poudres progressivement puis la crème et le praliné. Mettre l'appareil dans une poche avec ou sans douille et remplir le moule. Enfourner une bonne heure. Retirer le tube insert dès la sortie du four, démouler le cake sur une grille.

Le sirop d'imbibage : 1 sachet de coulis de framboises surgelé, 100g d'eau, 40g de sucre.

Pendant la cuisson du cake préparer le sirop d'imbibage. Porter l'eau et le sucre juste à ébullition, ajouter le coulis. Imbiber généreusement le cake chaud à l'aide d'un pinceau. Réserver et si vous ne le terminez pas le jour même, enveloppez-le de film alimentaire.

Glaçage chocolat : 350g de Dulcey, 60g d'huile de pépins de raisins, 85g d'amandes hachées.

Chauffer le four à 155° et torrifier les amandes hachées pendant 10/12 min. Fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes si vous maîtrisez, ajouter l'huile, bien mélanger, puis les amandes hachées refroidies. Verser dans un pichet. Préparer un plateau recouvert d'une double couche de film alimentaire, poser une grille dessus.

La finition : couper horizontalement le dessus du cake refroidi ou l'araser selon la finition choisie. Mettre la compotée de framboises dans un poche avec une douille de 8/10mm, remplir l'insert puis recouvrir le dessus du cake. Ajouter ou pas selon votre choix de finition le couvercle du cake. Bloquer 15min au congélateur. Quand le glaçage est à 35°, le verser sur le cake. S'il en reste, le conserver dans une boîte hermétique. Vous pourrez le réutiliser en le faisant réchauffer au bain-marie.