



LE KEK LAPIS



Le matériel : un ou deux cadres à entremets, colorants hydrosolubles rouge, jaune, violet, bleu.

La composition : une pâte à cake nature à colorer, une ganache chocolat coco (on n'a pas des vies faciles), un imbibage gingembre gélifié. Facultatif, un glaçage chocolat rocher.

Le cake : 820g de farine, 20g de levure chimique, 1kg de sucre, 300g de jaunes d'œufs, 250g de beurre, 570g de crème fleurette 35% MG.

Faire fondre le beurre. Mélanger intimement les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la crème puis la farine tamisée avec la levure. Ajouter le beurre fondu tiède. Diviser l'appareil en 5 parties. 1 cake d'environ un kilo que l'on garde nature et 4 cakes d'environ 600g que l'on colore en rouge, jaune, bleu et violet. Cuire chaque cake dans un cadre réglable de 22cm. Les cakes colorés doivent avoir environ 5mm d'épaisseur et le cake nature 1 bon cm. Enfourner à 165° pendant environ 15min.

La ganache chocolat coco : 200g de chocolat Caraïbes, 200g de pulpe de coco, 40g de beurre. Fondre le chocolat au bain-marie. Dans une casserole porter à ébullition la pulpe de coco. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois la pulpe de coco sur le chocolat, parfaire éventuellement l'émulsion au mixer plongeant. Ajouter le beurre, bien mélanger et réserver à température ambiante.

Imbibage gingembre gélifié : 340g d'eau, 145g net de gingembre frais, 4 feuilles soit 8g de gélatine.

Réhydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Porter l'eau à ébullition dans une casserole. Couper le gingembre pelé en petits dés, l'ajouter dans la casserole et le faire infuser à couvert pendant 25min. Chinoiser et réchauffer éventuellement puis ajouter la gélatine essorée et la faire fondre. Réserver.

Le montage : coller avec une fine couche de ganache le cake bleu avec le cake violet, faire de même avec le cake rouge et le cake jaune. Mesurer la hauteur de chaque montage qui doivent être identiques. Détailler des bandes de la même taille que la hauteur. Couper le cake nature

en deux. Sur la première partie de cake nature étaler une fine couche de ganache. Couper les bandes colorées en biais les assembler entre elles avec l'imbibage gingembre, terminer par le cake nature restant. Parer les côtés pour égaliser le kek lapis. Réserver au frais.

Le glaçage : 200g de couverture Caraïbes, 40g d'huile de pépins de raisins, 70g d'amandes hachées.

Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile en mélangeant bien et incorporer les amandes hachées. Verser ce glaçage dans un pichet*. Poser le kek lapis sur une grille posée sur un plateau. Verser le glaçage aux environs de 35° sur le kek lapis bien froid.

La cuisine de Mercotte©2018

www.mercotte.fr