



LE HUMMINGBIRD CAKE



Pour 2 cercles à mousse de 18cm de diamètre.

Le biscuit moelleux : 175g de sucre semoule, 240g d'œufs entiers, 330g de farine T55, 11g de levure chimique, 330g de crème fleurette 35%MG, 1g de sel, 10g d'extrait de vanille, 12g de cannelle en poudre, 80g de chocolat Ivoire ou Opalys, 100g de noix de pécan, 100g de banane fraîche, 100g d'ananas frais.

Dans la cuve du robot fouetter les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Pendant ce temps, éplucher et couper en morceaux les bananes et l'ananas puis hacher le chocolat blanc et les noix de pécan. Tamiser la farine, la levure chimique, le sel. Ajouter les poudres tamisées délicatement à la maryse dans l'appareil œufs + sucre. Y incorporer ensuite la cannelle, la vanille, les fruits frais le chocolat et les noix de pécan. Monter la crème fleurette mousseuse puis l'ajouter délicatement à l'appareil à biscuit. Répartir la masse dans les deux cercles préalablement beurrés et chemisés de papier cuisson, 680g dans chaque cercle pour être précis. Lisser à la spatule coudée. Enfourner dans le four préchauffé à 170° chaleur tournante pendant environ 40 min. Refroidir.

La crème : 660g de Philadelphia, 85g de sucre glace, 80g de crème fleurette 35%MG. Détendre petit à petit le Philadelphia avec la crème liquide, ajouter le sucre glace et réserver au réfrigérateur.

La plaque de chocolat blanc : 300g de chocolat Ivoire ou Opalys. Mettre le chocolat au point. L'étaler en une fine couche sur une feuille guitare, détailler un disque de 18cm de diamètre, laisse cristalliser.

Le montage : poudre de coco torréfiée, noix de pécan, poche à douille et douille cannelée de 8/10mm.

Parer le dessus de chaque biscuit pour les couper en deux dans l'épaisseur pour obtenir 4 couches de biscuits. Poser un premier biscuit sur une semelle en carton, étaler sur le dessus une fine couche de crème, et renouveler l'opération avec les 3 autres biscuits. Recouvrir

entièrement le dessus et le pourtour du gâteau de crème. Décorer les côtés à l'aide d'une spatule coudée pour donner un effet vague. Répartir un peu de noix de coco torréfiée sur 3cm de hauteur tout autour du gâteau. Poser délicatement la plaque de chocolat blanc sur le dessus, dresser 6 rosaces de crème sur le pourtour de la plaque de chocolat, poser une noix de pécan sur chaque rosace et ajouter un petit tas de noix de coco torréfiée au centre.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr