



CAKISSIME NAMELAKA



Le crémeux Namelaka à préparer la veille : 1/2 feuille de gélatine soit 1g, 75g de Dulcey, 44g de lait frais entier, 90g de crème fleurette 35%MG, 1/2 gousse de vanille grattée ou une pincée de vanille en poudre maison.

Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide. Fondre le chocolat au bain-marie et en même temps chauffer le lait et la vanille, quand il est chaud y incorporer la gélatine essorée, puis réaliser une émulsion en le versant en 3 fois sur le chocolat fondu. Ajouter la crème liquide bien froide, mélanger intimement à la maryse, filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

L'appareil à cake : 75g de beurre pommade, 1.5g de fleur de sel, 120g de sucre muscovado, le zeste d'une orange bio, 150g d'œufs, 120g de poudre d'amandes, 120g de blancs d'œufs et 15g de sucre semoule, 7.5g de fleur d'oranger, amandes effilées et sucre glace pour la déco. Dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade, le sucre, le sel et les zestes. Incorporer 50g d'œuf et 1/3 de la poudre d'amandes, mélanger et incorporer de la même manière 50g d'œuf avec 1/3 de la poudre d'amandes puis le reste d'œuf et de poudre. Ajouter l'eau de fleur d'oranger. Monter les blancs au bec d'oiseau avec le sucre semoule, et les incorporer délicatement à l'appareil précédent. Verser le tout dans un moule à cake beurré et faire cuire à chaleur tournante 15min à 160° puis 45 min à 145°. Vérifier la cuisson, démouler et refroidir sur grille.

Montage et finition : quand le cake est refroidi à l'aide d'un couteau scie découper le sommet du cake. Pocher à la surface le crémeux Namelaka à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 10mm, poser délicatement le sommet du cake dessus et poudrer légèrement d'un voile de sucre glace.

