



L'HEXAGONE



**Le cake huile d'olive citron** : 540g d'œufs entiers, 540g de sucre, 445g de farine T55, 15g de levure chimique, 110g d'huile d'olive, 1 citron jaune, 55g de crème fleurette 35%MG.

Dans la cuve du robot et au fouet, battre les œufs entiers, le zeste du citron jaune et le sucre. Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées puis l'huile d'olive et la crème. Quand l'appareil est homogène le diviser en 2 et le verser dans les 2 plaques à génoise puis enfourner 30 min à 180°. Défourner, laisser refroidir puis découper au cutter à l'aide du patron 2 fois la forme.

**Le caramel onctueux** : 75g de sucre, 75g de glucose, 40g d'eau, 200g de crème fleurette 35%MG, 65g de beurre, 1g de fleur de sel.

Dans une casserole, faire un caramel avec l'eau, le sucre et le glucose. Dans une autre casserole, faire chauffer la crème. Déglacer le caramel avec la crème chaude et mélanger. Retirer du feu. Quand le caramel est à 50°, ajouter le beurre en morceaux et la fleur de sel puis mixer. Réserver au frais

**La ganache montée vanille** : 150g et 375g de crème fleurette 35%MG, 120g de chocolat Ivoire ou Opalys, 3g de gélatine, 1 gousse de vanille.

Hydrater la gélatine. Chauffer 150g de crème avec la gousse de vanille grattée ajouter la gélatine essorée. Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu au bain-marie et réaliser une émulsion. Ajouter 375g de crème froide, mixer, filmer au contact et réserver au frais.

**L'enrobage** : 450g de Caraïbes, 100g d'huile de pépins de raisins ou à défaut de tournesol.

Fondre le chocolat noir au bain marie. Ajouter l'huile. Mélanger. Réserver.

**Le décor chocolat transfert** : 400g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Tempérer le chocolat blanc en en faisant fondre les 2/3 du bain marie jusqu'à 45°. Ajouter hors du bain-marie le tiers restant préalablement haché et faire redescendre le mélange jusqu'à 26-27°. Remettre sur le bain marie pour faire chauffer jusqu'à 28-29°. Verser sur le transfert. Etaler et réserver au frais. Retirer le papier transfert.

**Le montage** : Poser un biscuit découpé en forme de patron. A l'aide de la cuillère à pomme parisienne, faire des trous dans le biscuit. Pocher le caramel onctueux dans les trous. Monter la ganache vanille. En pocher une couche sur le biscuit et le caramel. Poser le deuxième biscuit en forme de patron. Masquer avec la ganache montée vanille. Réserver au froid. Verser l'enrobage chocolat noir et poser le transfert chocolat blanc sur le gâteau enrobé.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)