



LE TEXAS TORNADO CAKE



Le moule étoile : un carré de carton de 40X40cm, 1 bande de carton de 1m sur 6cm de hauteur, du papier alu, 50 cure-dents, du papier cuisson.

Sur le carton de 40X40CM dessiner une étoile de 27.5cm à 5 branches. Chacune des branches doit mesurer 9.5X9.5cm. Découper le gabarit étoile au cutter. Entourer l'étoile d'au moins 4 épaisseurs de papier aluminium. Plier la bande cartonnée de 1mX6cm de façon à marquer chaque contour de l'étoile, la recouvrir de 4 couches de papier aluminium, la coller à l'étoile en utilisant les cure-dents pour obtenir le futur moule. Une fois votre jeu de construction terminé, le graisser et le chemiser de papier cuisson.

Le cake : 175g de farine T55, 2g de bicarbonate de soude alimentaire, 2g de levure chimique, 75g de cassonade, 10g de miel neutre, 3g de sucre vanillé, 2g de cannelle de Ceylan en poudre, 75g de carottes râpées, 75g de poudre de noix de coco, 100g de cranberries, 1 orange, 75g de noix de pécan et 1g de fleur de sel, 1 œuf, 20g d'huile de pépins de raisins.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante, beurrer le moule étoile de 27,5 cm de diamètre et le chemiser de papier cuisson. Torrifier les noix de pécan légèrement parsemées de fleur de sel environ 15 min à 155°, les refroidir puis les hacher au couteau, hacher finement les cranberries. Dans le bol du robot équipé du fouet plat mélanger la farine, le sucre vanillé, la cannelle, la poudre de coco, les cranberries et les noix de pécan hachées, le zeste et le jus de l'orange, la levure chimique, le bicarbonate. Ajouter ensuite le miel, la cassonade, l'œuf jusqu'à avoir un mélange homogène. A vitesse moyenne incorporer petit à petit l'huile, puis les carottes finement râpées. Quand la pâte est lisse et sans grumeaux, la verser dans le moule étoile et cuire environ 30 min en vérifiant le bon degré de cuisson avec la pointe d'un couteau. Laisser tiédir dans le moule 10 minutes environ avant de le démouler sur grille. Refroidir.

Le glaçage cream cheese : 50g de beurre doux, 300g de sucre glace tamisé, 250g de Philadelphia, 1 citron.

Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter le cream cheese puis le jus de citron. Le glaçage

doit être épais, lisse et facile à étaler. Couper le cake refroidi en deux dans l'épaisseur et y étaler une fine couche cream cheese. Recouvrir ensuite tout le Tornado cake d'une généreuse couche de cream cheese et réserver au réfrigérateur.

L'étoile de shérif : 200g de Caraïbes, 100g d'Opalys, 3g de beurre de cacao ou de mycryo, 5g de poudre or.

Fondre séparément au bain-marie les chocolats à 45°. Refroidir à 33-34°, ajouter 1% de beurre de cacao, bien mélanger. Préparer 2 cornets et quand les chocolats sont à 29/30°, les mettre en cornet puis dessiner sur une feuille de rhodoïd les contours en chocolat noir de l'étoile à 5 branches aux bouts arrondis puis tracer en son centre un cercle de 13cm de diamètre. Laisser cristalliser les contours puis les remplir avec le cornet de chocolat blanc. Quand tout est bien cristallisé décoller l'étoile du rhodoïd et la poudrer entièrement au pinceau de poudre or. Avec un cure-dent réaliser les motifs ondulations et terminer en écrivant au chocolat noir "Tornado cake". La déposer délicatement sur le Tornado Cake bien lisse.

@La cuisine de Mercotte 2023
<https://www.mercotte.fr/>