



## LE BATTENBERG UNION JACK CAKE



**Le Victoria sponge cake** : 310g de beurre, 310g de sucre, 310g de farine, 6 oeufs, 11g de levure chimique, 125g de crème fleurette 35%MG, colorants rouge et bleu hydro.

Dans la cuve du batteur muni du fouet, battre le beurre pommade et le sucre. Ajouter les oeufs tempérés et battre. Remplacer le fouet par la feuille puis ajouter la farine et la levure chimique et mélanger. Incorporer la crème. Quand l'appareil est homogène le diviser en deux. Colorer une partie en rouge et l'autre en bleu. Mettre dans le moule cookut avec deux séparations pour faire deux cakes de 8cm de large. Cuire 40min à 185°. Sortir du four et démouler directement. Réserver au froid.

**La compotée de fraises** : 300g de fraises, 145g de sucre, 1g de pectine NH.

Mélanger le sucre et la pectine. Mixer 225g de fraises. Les chauffer dans une casserole, à 40° environ ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition 30s sans cesser de fouetter. Débarrasser et réserver au frais. Former un tube avec une feuille guitare de 30cm de long avec une épaisseur de 2cm en fermant avec du scotch. Pocher la compotée de fraises dans le tube et refermer le tube avec du scotch. Surgeler. Couper le tube surgelé en 3 morceaux de 7cm de longueur.

**Le sirop de fraises** : 100g d'eau, 50g de sucre.

Dans une casserole, porter à ébullition les queues de fraises, l'eau et le sucre. Réserver.

**La chantilly** : 250g de crème fleurette 345%MG, 50g de mascarpone, 30g de sucre.

Dans la cuve du batteur muni du fouet, monter la crème, le mascarpone et le sucre en chantilly. Mettre en poche avec une douille chemin de fer.

**Le décor pâte d'amande** : 150g de sucre glace, 150g de poudre d'amande, 30g de blanc d'oeuf, colorants hydro jaune, rouge et bleu royal.

Dans un bol, mélanger la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter le blanc d'oeuf et mélanger jusqu'à obtenir un boule. Prélever 1 quart de la pâte d'amande. Colorer le quart en 3 couleurs : jaune, bleu et rouge. Faire deux petites couronnes jaunes, deux petites tasses rouges et 2 petits parapluies bleus. Surgeler. Etaler la pâte d'amande sur 4mm d'épaisseur. Couper à la taille de chaque surface de votre cake. Poser les 3 symboles sur la longueur et étaler très légèrement. Avec le reste de pate d'amande bleu et rouge former 33 petites billes rouges et 33 petites billes bleues.

**Le montage** :

**Le biscuit bleu** : couper deux tranches de 1,5cm d'épaisseur à l'horizontale. Couper deux bandes de 2,5cm sur la longueur du cake. On obtient 4 bandes de 2,5cm de large. Dans chaque bande couper 3 rectangles de 7cm x

2,5cm. On obtient 12 rectangles de 7cm x 2,5cm. Couper chaque rectangle (debout) en deux en diagonale pour obtenir 24 triangles.

**Le biscuit rouge** : couper deux tranches de 1 cm d'épaisseur à l'horizontale. Couper une tranche en 3 morceaux de 7cm chacun. Couper la deuxième tranche en 6 rectangles de 7cm x 4cm. Couper deux tranches de 0,5cm d'épaisseur. On détaille 6 rectangles de 4cm x 7cm.

**Le rectangle bleu-rouge** : sur l'intérieur d'un triangle bleu pocher de la chantilly à l'aide d'une douille chemin de fer. Poser un rectangle rouge 4x7cm sur la chantilly. Pocher de la chantilly sur le rectangle rouge. Poser un triangle bleu dessus pour former un rectangle et répéter l'opération 12 fois. Les 3 petits cakes montés, prendre un des trois rectangles rouges de 1cm d'épaisseur et pocher de la chantilly sur les deux faces. Poser un des 12 rectangles bleu-rouge avec la diagonale qui part vers le haut et le centre. Poser un deuxième rectangle de l'autre côté du rectangle rouge. Pocher de la chantilly au dessus. Poser un rectangle rouge de 7cm x 4cm de chaque côté. Pocher de la chantilly sur chaque rectangle. Poser un rectangle bleu-rouge sur chaque chantilly avec la diagonale qui va vers le bas et le centre. Répéter l'opération encore deux fois pour obtenir 3 petits cakes montés. Couper le surplus de biscuit rouge (si besoin) pour obtenir un rectangle parfait. Surgeler au fur et à mesure. A l'aide d'un vide pommes trouser le centre de chaque petit cake monté. Insérer le cylindre de compotée surgelée dans chaque trou. Retourner le cake pour obtenir la face plate au dessus. Coller les 3 petits cakes ensemble. Poser la pâte d'amande dessus. A l'aide d'un couteau, former un quadrillage d'1 cm entre chaque ligne. A l'aide de l'ustensile à cake design conique, piquer pour donner un effet matelassé à la pâte d'amande. Poser en quinconce les 66 billes rouges et bleues.

@La cuisine de Mercotte 2025

<https://www.mercotte.fr/>