

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

# CAKE VANILLE ET AGRUMES

4 moules à cake 25 x 6 x 5 cm



## Ingredients

### Cake vanille

200 g beurre  
170 g sucre semoule  
2 g poudre de vanille  
200 g poudre d'amande  
300 g œufs entiers  
50 g lait entier

### 20 g d'extrait de vanille Tahitensis Prova Gourmet

160 g farine  
5 g levure chimique

### Sirop de trempage

500 g sirop à 30°C  
250 g eau

### 15 g d'extrait de vanille Tahitensis Prova Gourmet

### Compotée d'agrumes

75 g sucre inverti  
500 g purée de cocktail d'agrumes (pamplemousse, orange et citron jaune)  
25 g sucre semoule  
12 g pectine NH  
84 g masse gélatine (12 g gélatine poudre 200 Bloom et 72 g d'eau)  
10 g jus de citron jaune

### Ganache montée vanille

250 g crème fleurette  
125 g chocolat blanc  
10 g d'extrait de vanille Tahitensis Prova Gourmet

## Preparation

### Cake vanille

Au batteur à la feuille, blanchir le beurre ramolli avec le sucre semoule et la poudre de vanille. Incorporer la poudre d'amande. Ajouter les œufs petit à petit, blanchir de nouveau. Ajouter le lait, l'extrait de vanille puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble. Mélanger sans corser puis garnir 270 g par moule à cake, préalablement beurrés. Disposer une feuille de « Silpat » et une plaque sur le dessus des moules afin d'éviter la coloration puis cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 40 min. Démouler sur grille puis laisser refroidir.

### Sirop de trempage

Mélanger le tout et imbiber les cakes.

### Compotée d'agrumes

Dans une casserole, faire bouillir le sucre inverti, la purée de cocktail d'agrumes et le sucre mélangé avec la pectine NH. Une fois l'ébullition atteinte, ajouter le jus de citron. Laisser bouillir pendant 2 min.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Réserver pour le montage.

### Ganache montée vanille

Porter à l'ébullition la crème fleurette. Verser sur le chocolat blanc et l'extrait de vanille puis émulsionner au mixeur. Réserver au réfrigérateur pour une nuit. Le lendemain au batteur à l'aide du fouet, monter comme une chantilly.

### Finitions

Imbiber les cakes. Tempérer la compotée d'agrumes, avec la moitié mouler des sphères de 2 cm de diamètre et congeler, puis utiliser le restant pour napper les cakes entièrement. Pocher la ganache montée sur le dessus et décorer de sphères de compotée de cocktail d'agrumes.

## Associated products



EXTRACT  
TAHITENSIS  
VANILLA