



SIGNATURE
FRUIT



HESTNUT CAKE



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de

Jordi BORDAS



MARRONS GLACÉS

EAU	682
GRAINES DE VANILLE	192
SUCRE	174
MARRONS IQF RAVIFRUIT	531

Chauffer l'eau à 45°C. Incorporer progressivement la vanille et le sucre et porter à ébullition.

Ajouter les marrons et faire confire à 90°C pendant 40 minutes. Égoutter les marrons, laisser refroidir et utiliser.

CAKE AUX MARRONS

MARRONS GLACÉS	487
JAUNES D'ŒUFS PASTEURISÉS	136
PURÉE MARRON RAVIFRUIT	1010
BEURRE	145
HUILE DE TOURNESOL	122
AMANDES PILÉES	234
SEL	5
FARINE DE RIZ	273
LEVURE CHIMIQUE	20

Découper les marrons glacés en cubes de 5 x 5 mm environ.

Faire chauffer séparément les jaunes d'œufs et la purée à 25°C et le beurre à 35°C.

Mélanger le beurre et l'huile de tournesol, incorporer les jaunes d'œufs puis émulsionner vigoureusement à l'aide d'un mixeur plongeant. Incorporer la purée progressivement.

Ajouter les amandes pilées et le sel puis mélanger pendant 1 minute supplémentaire.

Tamiser ensemble la farine de riz et la levure puis ajouter au mélange. Ajouter les marrons glacés et mélanger à l'aide d'une spatule le plus délicatement possible.

Verser dans les moules à cake et vaporiser d'eau.

Mettre au four à 145°C pendant 28 minutes sans chaleur tournante.

CRÉMEUX MARRONS

SUCRE	57
PECTINE NH	15
STABILISATEUR À GLACE	9,5
PURÉE MARRON RAVIFRUIT	1330
EAU	185
JAUNES D'ŒUFS PASTEURISÉS	114
BEURRE	190

Mixer ensemble le sucre, la pectine et l'émulsifiant.

Réchauffer la purée, l'eau et les jaunes d'œufs à 45°C puis incorporer au mélange sucré. Faire chauffer à 80°C en remuant constamment, puis baisser la température à 35°C.

Réchauffer le beurre à 40°C puis incorporer à la préparation précédente en mélangeant vigoureusement à l'aide d'un mixeur plongeant. Utiliser.

GLAÇAGE AU CITRON

SUCRE	70
GLUCOSE	49
PECTINE NH	2,5
PURÉE CITRON RAVIFRUIT	42
EAU	162

Mélanger le sucre, le glucose et la pectine.

Réchauffer la purée et l'eau à 45°C puis incorporer au mélange sucré.

Faire chauffer à 85°C en remuant constamment.

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Réchauffer et utiliser.

Étaler du beurre fondu sur les parois des moules à cakes Jarpega "JAR-440190-60" (19 x 4,5 x 6 cm avec trou d'insertion) et recouvrir de farine de riz.

Pocher l'appareil à cake dans les moules puis mettre à cuire. Laisser refroidir à température ambiante, démouler et passer au congélateur. Réserver au réfrigérateur le reste des marrons glacés.

Préparer la crème et la pocher dans les cakes à l'aide d'une poche à douille. Passer au congélateur.

Préparer le glaçage et le réserver au réfrigérateur.

Aplatir la surface du gâteau en y ajoutant de la crème de marrons, et à l'aide d'une poche à douille multi-trous, recouvrir les gâteaux avec la crème restante. Décorer avec 3 marrons glacés recouverts de glaçage citron.

