

**silikomart**<sup>®</sup>  
professional

Cake PH



Ricetta - Recipe



Pierre Hermé

## CAKE SATINE

*Ingredienti per cinque cakes*

### IMPASTO CAKE SATINE

#### Ingredienti:

775 g zucchero semolato  
555 g uova intere  
55 g zeste d'arancia fresco  
390 g formaggio spalmabile ( Philadelphia)  
0,5 g fior di sale della Guérande  
640 g farina  
20 g lievito in polvere  
220 g burro morbido  
275 g cubetti di arancia candita  
110 g yogurt crispy  
110 g frutto della passione croccante

#### Procedimento:

Raccogliere le zeste d'arancia in una terrina con l'aiuto di una grattugia quindi unirvi lo zucchero. Setacciare la farina e il lievito assieme e mescolarne 1/3 con le arance candite, lo yogurt crispy ed il frutto della passione. In una planetaria, emulsionare le uova con lo zucchero semolato e le zeste per 15 minuti a velocità sostenuta, poi aggiungere il burro, il formaggio spalmabile, il fior di sale ed emulsionare per altri 5 minuti. Aggiungere i 2/3 del preparato farina/lievito e mescolare. Una volta che il composto risulterà omogeneo, trasferire l'impasto in un recipiente e incorporare a mano il frutto della passione e lo yogurt crispy mescolato alla farina. Versare 600 g di composto nello stampo Cake PH20, livellandolo con l'aiuto di una spatola. Cuocere in forno ventilato a 180°C per 10 minuti, poi portare la temperatura a 160°C e prolungare la cottura di 45 minuti circa. Verificare la cottura dell'impasto, una volta raffreddato, sformare e posare il cake sopra una griglia. Lasciare intiepidire prima di bagnarlo con lo sciroppo al frutto della passione.

### SCIROPPO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

#### Ingredienti:

150 g zucchero semolato  
750 g acqua minerale  
900 g purea o succo al frutto della passione

#### Procedimento:

Portare l'acqua e lo zucchero ad ebollizione, eliminare le impurità ed aggiungere la purea al frutto della passione. Utilizzare a 50°C. Con un colino dosatore bagnare generosamente il cake ancora tiepido in tre riprese. Lasciar raffreddare, poi conservare in frigorifero.

### GUSCI DEI MACARON BIANCHI

#### Ingredienti:

150 g zucchero a velo  
150 g mandorle in polvere  
55 g + 55 g albumi liquidi (circa due albumi per pesata)  
150 g zucchero  
38 g acqua

#### Procedimento:

Setacciare lo zucchero a velo con la polvere di mandorle. Incorporare la prima pesata di albumi (55 g) e mescolare, poi versare sulla preparazione zucchero a velo/mandorle in polvere, questa volta senza mescolare. Portare a bollire l'acqua con lo zucchero finché il termometro segna 118°C. Una volta che lo sciroppo raggiunge i 115°C, cominciare a montare a neve la seconda quantità di albumi (55 g restanti). Versare lo sciroppo di zucchero a 118°C sui bianchi montati. Mescolare, poi lasciar raffreddare a 50°C prima di incorporare questa preparazione nell'amalgama di zucchero a velo/mandorle in polvere, rigirando l'impasto. Versare il tutto in una sac à poche dotata di una bocchetta liscia n°11.

### DRESSAGGIO E COTTURA

#### Procedimento:

Con l'aiuto di una sac à poche dotata di bocchetta n°11, dressare su una placca ricoperta di carta da forno i gusci dei macaron con un diametro di 1,5 cm e 4 cm. Lasciar indurire i gusci dei macaron a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Cuocere a forno ventilato a 165°C per circa 10 minuti. Ricordarsi di cuocere con la valvola sempre aperta. Togliere i fogli di carta e lasciar raffreddare.

### GUSCI DEI MACARON GIALLO LIMONE

#### Ingredienti:

150 g zucchero a velo  
150 g mandorle in polvere  
Colorante alimentare liquido color giallo limone  
55 g + 55 g albume liquidi (circa 2 albumi per pesata)  
150 g zucchero  
38 g acqua

#### Procedimento:

Setacciare insieme lo zucchero a velo e le mandorle in polvere Incorporare il colorante alla prima pesata di albumi (55 g) e mescolare; poi versare sulla preparazione zucchero a velo/mandorle in polvere, questa volta senza mescolare. Portare a bollire l'acqua con lo zucchero finché il termometro segna 118°C. Una volta che

## CAKE SATINE

*Ingredients for five cakes*

### SATINE CAKE DOUGH

#### Ingredients:

775 g caster sugar  
555 g whole eggs  
55 g zest of fresh orange  
390 g cream cheese (Philadelphia)  
0.5 g Guérande salt flower  
640 g flour  
20 g baking powder  
220 g soft butter  
275 g candied orange cubes  
110 g crispy yogurt  
110 g crunchy passion fruit

#### Procedure:

Grate the orange zest in a bowl then add the sugar. Sift the flour and baking powder together and mix 1/3 with candied oranges, crispy yogurt and passion fruit. In a stand mixer, emulsify the eggs with the granulated sugar and the zests for 15 minutes at high speed, then add the butter, the cream cheese, the salt flower and emulsify for another 5 minutes. Add 2/3 of the flour/baking powder mixture and mix. Once the mixture is homogeneous, transfer the preparation into a container and manually incorporate the passion fruit and the crispy yogurt mixed with the flour. Pour 600 g of mixture into the Cake PH20 mould, leveling it with the help of a spatula. Bake in a ventilated oven at 180°C (356°F) for 10 minutes, then bring the temperature to 160°C (320°F) and extend the cooking time by about 45 minutes. Check the cooking, once it has cooled down, un mould and place the cake on a cooling grid. Allow to cool before wetting it with passion fruit syrup.

### PASSION FRUIT SYRUP

#### Ingredients:

150 g caster sugar  
750 g mineral water  
900 g puree or passion fruit juice

#### Procedure:

Bring the water and sugar to a boil, remove the impurities and add the puree to the passion fruit. Use at 50°C. With a dosing strainer, generously soak the cake three times. Allow to cool it down, then refrigerate.

### WHITE MACARON SHELLS

#### Ingredients:

150 g icing sugar  
150 g almond flour  
55 g + 55 g liquid egg whites (about two egg whites per weighing)  
150 g sugar  
38 g water

#### Procedure:

Sift the icing sugar with the almond flour. Add the first weighing of egg whites (55 g) and mix, then pour over the preparation icing sugar/almond flour, without mixing. Bring the water to the boil with the sugar till 118°C (244°F). Once the syrup reaches 115°C (239°F), start to whip the second part of egg whites (55 g). Pour the sugar syrup at 118°C (244,4°F) on the whites whipped. Stir, then let cool to 50°C (122°F) before incorporating this preparation into the powdered sugar/almond flour mixture, stir again. Pour the mixture into a piping bag with a round nozzle n°11.

### DRESSING AND COOKING

#### Procedure:

Dress the macaron shells with a diameter of 1.5 cm and 4 cm on a baking tray covered with parchment paper. Let the macaron shells harden at room temperature for about 30 minutes. Bake in a ventilated oven at 165°C (329°F) for about 10 minutes. Remember to cook with the valve always open. Remove the parchment paper and allow to cool down.

### LEMON YELLOW MACARON SHELLS

#### Ingredients:

150 g icing sugar  
150 g almond flour  
Lemon yellow liquid food colouring  
55 g + 55 g liquid egg whites (about 2 egg whites per weigh)  
150 g sugar  
38 g water

#### Procedure:

Sift together the icing sugar and the almond flour. Incorporate the food colouring to the first part of egg whites (55 g) and mix; then pour over the icing sugar/almond flour preparation, this time without mixing. Bring the water to the boil with the sugar until 118°C (244°F). Once the syrup reaches 115°C (239°F), start to whip the second

lo sciroppo raggiunge i 115°C, cominciare a montare a neve la seconda quantità di albumi (55 g restanti). Versare lo sciroppo di zucchero a 118°C sui bianchi montati. Mescolare, poi lasciar raffreddare a 50°C prima di incorporare questa preparazione nell'amalgama di zucchero a velo/polvere di mandorle, rigirando l'impasto. Versare il tutto in una sac à poche dotata di una bocchetta liscia n°11.

#### **DRESSAGGIO E COTTURA**

##### **Procedimento**

Con l'aiuto di una sac à poche dotata di bocchetta n°11, dressare su una placca ricoperta di carta da forno i gusci dei macaron del diametro di 2,5 cm. Lasciar indurire i gusci dei macaron a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Cuocere a forno ventilato a 165°C per circa 10 minuti. Ricordarsi di cuocere con la valvola sempre aperta. Togliere i fogli di carta e lasciar raffreddare.

#### **GLASSA SATINE**

##### **Ingredienti:**

1 kg pâte à glacer bianca  
440 g cioccolato bianco 35% di cacao  
5 g biossido di titanio in polvere  
30 g burro di cacao color giallo

##### **Procedimento:**

Sciogliere la pâte à glacer, il cioccolato ed il burro di cacao a 45°C a bagno maria. Aggiungere il biossido di titanio setacciato. Mescolare. Conservare in un contenitore ermetico in frigorifero. Utilizzare a 35/40°C.

#### **ASSEMBLAGGIO**

Tagliare a metà tre fette di arancia candita. Portare la glassa Satine a 35/40°C. Posizionare il cake su una griglia posizionata su una teglia bordata e glassare in due passate in maniera omogenea assicurandosi di ricoprire il cake per intero (lasciar cristallizzare a temperatura ambiente tra una passata e l'altra). Disporre qualche guscio di macaron bianco e giallo limone e una fetta di arancia candita. Lasciar cristallizzare a temperatura ambiente e conservare in frigorifero. Consumare a temperatura ambiente.

part of egg whites (55 g). Pour the sugar syrup at 118°C (244,4°F) on the whipped whites. Stir, then let cool to 50°C (122°F) before incorporating this preparation into the powdered sugar/almond flour mixture, again. Pour the mixture into a piping bag with a smooth n°11 nozzle.

#### **DRESSING AND COOKING**

##### **Procedure:**

Dress the macaron shells with a diameter of 2.5 cm on a baking tray covered with parchment paper. Let the macaron shells harden at room temperature for about 30 minutes. Bake in a ventilated oven at 165°C (329°F) for about 10 minutes. Remember to cook with the valve always open. Remove the parchment paper and allow to cool down.

#### **SATINE GLAZE**

1 kg white pâte à glacer  
440 g white chocolate 35%  
5 g titanium dioxide powder  
30 g yellow cocoa butter

##### **Procedure:**

Melt the pâte à glacer, the chocolate and the cocoa butter at 45°C (113°F) in a bain-marie. Add the sieved titanium dioxide. Mix. Store in an airtight container in the refrigerator. Use at 35/40°C (95/104°F).

#### **ASSEMBLY**

Cut three slices of candied orange in half. Bring the Satine glaze at 35/40°C (95/104°F). Place the cake on a grid placed on a baking tray and glaze it two times evenly making sure to cover the cake completely (let it crystallize at room temperature between each passage). Place some white and yellow macaron shells and a slice of candied orange. Let to crystallize at room temperature and refrigerate. Consume at room temperature.

*Pastry Chef Pierre Hermé*