

MOULE PH

Une recette de Pierre Hermé

CAKE SATINE

Pour 5 cakes

Composition

Appareil à cake Satine

Sirap d'imbibage aux fruits de la passion

Biscuit macaron blanc

Biscuit macaron citron

Glaçage Satine

Appareil à cake Satine

775g de sucre semoule

555 g d'œufs entiers

55 g de zestes d'orange frais

390 g de cream-cheese (Philadelphia)

0,5 g de fleur de sel de Guérande

640 g de farine

20 g de baking powder / poudre à lever

220 g de beurre doux

275 g de cubes d'orange confits

110 g de yaourt crispy

110 g de fruit de la passion crispy

A l'aide d'une râpe Microplane, prélevez le zeste des oranges. Dans un cul de poule, frottez le sucre et les zestes d'orange. Tamisez ensemble la farine avec la poudre à lever et mélangez-en 1/3 avec les cubes d'orange confits, le yaourt crispy et les fruits de la passion crispy. Dans la cuve du Robot-Coupe, émulsionnez les œufs avec le sucre semoule/zestes pendant 15 minutes à grande vitesse puis ajoutez le beurre, le cream-cheese, la fleur de sel et poursuivez l'émulsion pendant 5 minutes. Ajoutez les 2/3 de la farine/poudre à lever et mélangez. Lorsque le mélange est homogène, débarrassez l'appareil dans un cul de poule et incorporez à la main les fruits et les crispy mélangés à la farine. Moulez aussitôt. Moulage et cuisson Garnissez les moules de 600 g d'appareil à cake Satine. A l'aide d'une petite palette, égalisez le dessus du cake. Cuisez au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes, puis baissez la température à 160°C et prolongez la cuisson de 45 environ. Sondez le cake avec un couteau d'office, si celui-ci est cuit, démoulez-le et mettez-le sur grille. Laissez tiédir à température ambiante en vue de l'imbibage.

Sirop d'imbibage aux fruits de la passion

150 g de sucre semoule

750 g d'eau minérale

900 g de purée ou de jus de fruit de la passion

Portez l'eau et le sucre à ébullition, écumez les impuretés et ajoutez la purée de fruit de la passion. Utilisez à 50°C. Serrez les cakes encore **tièdes** sur des grilles et, à l'aide d'un entonnoir à piston, imbiblez-les généreusement de sirop d'imbibage aux fruits de la passion à trois reprises. Laissez refroidir et stockez-les au réfrigérateur en vue de la finition.

Biscuit macaron blanc

150 g de sucre glace

150 g de poudre d'amande

55 g + 55 g de blancs d'œufs "liquéfiés" (soit environ 2 blancs par pesée)

150 g de sucre en poudre

38 g d'eau

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Incorporez la première pesée de blancs d'œufs (55 g), et mélangez; puis versez sur la préparation sucre glace-poudre d'amande, sans mélanger cette fois. Faites bouillir l'eau et le sucre en poudre jusqu'à 118°C à la sonde électronique. Dès que le sirop atteint 115°C, commencez à monter en neige la deuxième pesée de blancs d'œufs (les 55 g restants). Versez ensuite le sucre cuit à 118°C sur les blancs montés. Fouettez, puis laissez refroidir à 50°C avant d'incorporer ce mélange dans la préparation sucre glace-poudre d'amande, tout en faisant retomber la pâte. Versez le tout dans une poche à douille lisse n°11.

Dressage et cuisson

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°11, sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé, dressez les coques de macarons de 1,5 cmØ et 4 cmØ (tailles finales après tapotage). Laissez « croûter » à température ambiante pendant environ 30 minutes. Cuissez au four ventilé à 165°C pendant 10 à 11 minutes environ. Cuisson toujours buée ouverte. Débarrassez les feuilles sur grilles et laissez refroidir.

Biscuit macaron jaune

150 g de sucre glace

150 g de poudre d'amande

Colorant alimentaire jaune citron liquide

55 g + 55 g de blancs d'œufs "liquéfiés" (soit environ 2 blancs par pesée)

150 g de sucre en poudre

38 g d'eau

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Incorporez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs (55 g), et mélangez; puis versez sur la préparation sucre glace-poudre d'amande, sans mélanger cette fois. Faites bouillir l'eau et le sucre en poudre jusqu'à 118°C à la sonde électronique. Dès que le sirop atteint 115°C, commencez à monter en neige la deuxième pesée de blancs d'œufs (les 55 g restants). Versez ensuite le sucre cuit à 118°C sur les blancs montés. Fouettez, puis laissez refroidir à 50°C avant d'incorporer ce mélange dans la préparation

sucre glace-poudre d'amande, tout en faisant retomber la pâte. Versez le tout dans une poche à douille lisse n°11.

Dressage et cuisson

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°11, sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé, dressez les coques de macarons de 2,5 cmØ (tailles finales après tapotage). Laissez « croûter » à température ambiante pendant environ 30 minutes. Cuissez au four ventilé à 165°C pendant 10 à 11 minutes. Cuisson toujours buée ouverte. Débarrassez les feuilles sur grilles et laissez refroidir.

Glaçage Satine

1 kg de pâte à glacer blanche

440 g de chocolat blanc 35 % de cacao

5 g de poudre d'oxyde de titane

30 g de beurre de cacao coloré jaune d'œuf

Faites fondre la pâte à glacer, le chocolat et le beurre de cacao à 45°C au bain marie. Ajoutez la poudre d'oxyde de titane tamisée et mixez. Stockez en boîte hermétique au réfrigérateur. La température d'utilisation se situe entre 35/40°C.

Finition

A l'aide d'une planche à découper et d'un couteau, coupez trois tranches d'oranges confites en deux. Faites fondre le glaçage Satine à 35/40°C. Posez les cakes tempérés sur une grille, elle-même posée sur une plaque à rebords et glacez deux fois de manière régulière en prenant soin de couvrir la totalité du cake (laissez figer à température ambiante entre les deux opérations). Déposez quelques coques de biscuit macaron blanc et de biscuit macaron citron sur le glaçage, ainsi qu'une demi-tranche d'orange confite sur le sommet. Laissez figer à température ambiante et réservez au réfrigérateur avant de procéder à l'emballage. Consommez à température ambiante.