

Cake citron yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Cake citron yuzu

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un cake.

CAKE CITRON

- 1 Zeste de citron jaune
- 180 g Œufs
- 150 g Sucre semoule
- 1 Pincée de sel
- 100 g Crème entière liquide
- 180 g Farine petit épeautre
- 3 g Levure chimique
- 65 g Beurre fondu

CAKE CITRON

Zester le citron jaune sur le sucre puis mélanger.

Ajouter à ce mélange les œufs, le sel et la crème liquide.

Tamiser la farine de petit épeautre avec la levure chimique et l'ajouter au mélange.

Faire fondre le beurre puis l'incorporer tiède à l'appareil précédent.

Verser cette pâte dans un moule à cake préalablement chemisé de papier sulfurisé.

Puis, avec une corne ou un couteau trempé dans du beurre fondu, fendre le cake dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four.

Cuire à 160°C - four ventilé pendant environ 1 heure et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake.

Si la lame ressort propre, la cuisson est terminée.

GLAÇAGE ESQUIMAU

INSPIRATION YUZU

- 200 g **INSPIRATION YUZU**
- 20 g Huile de pépin raisin
- 50 g Amande hachée (facultatif)

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION YUZU

Fondre l'**INSPIRATION YUZU** à 40°C et ajouter l'huile de pépin de raisin. Mélanger avec les amandes hachées.

Utiliser le glaçage à environ 35°C.

FINITION

Une fois le cake cuit, démoulé et refroidi, le placer au congélateur pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer le glaçage esquimau **INSPIRATION YUZU**.

Sortir le cake bien froid du congélateur et le tremper aux $\frac{3}{4}$ dans le glaçage.

Déposer immédiatement sur un plat ou une assiette de présentation et laisser reposer à température ambiante avant de déguster.

Astuce de Chef

Démouler le cake sur grille et le laisser refroidir sur la tranche afin qu'il garde sa forme.