



Gâteau de Voyage Amatika

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Calculée pour 6 moules à cake DeBuyer Ref.1721.60

Appareil à Cake Vegan

475 g	Sucre semoule
30 g	Graines de chia
325 g	Eau
200 g	Crème de coco
3 g	Sel
350 g	Farine
15 g	Levure chimique
110 g	Huile de noix de coco

Broyer en poudre les graines de chia.

Mélanger le sucre, les graines de chia en poudre, l'eau, la crème de coco et le sel.

Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique.

Ajouter l'huile de coco fondue à 65°C, foisonner légèrement.

Chemiser les moules avec une fine couche d'huile de coco et un papier sulfurisé découpé à la taille des moules.

Laisser idéalement une nuit au réfrigérateur.

Cuire à 155°C – 35min.

Rose des Sables Amatika

250 g Riz soufflé
250 g COUVERTURE AMATIKA 46%

Faire éclater le riz dans une poêle antiadhésive façon popcorn.
Une fois refroidi, enrober le riz de couverture venus pré cristallisée.

Astuce de Chef : Vous pouvez utiliser du millet, quinoa ou tout autre céréale déjà soufflée.

Sirop Imbibage Sucre Roux

360 g Eau
140 g Sucre roux
2 g Gousse de vanille NOROHY

Porter à ébullition l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée.
Placer au réfrigérateur.

Praliné Foisonné Noisette 60%

1100 g PRALINE NOISETTE 60%
370 g COUVERTURE AMATIKA 46%

Fondre la couverture à 45°C puis la mélanger au praliné.
Tempérer la masse à 24°C.
Laisser cristalliser sur plaque.
Foisonner cette masse au batteur à l'aide de la feuille sans dépasser les 25/26°C.

Glaçage Cake Amatika

910 g COUVERTURE AMATIKA 46%
91 g Huile de pépins de raisin

Faire fondre la couverture à 45°C.
Ajouter l'huile et mélanger.
Utiliser à 30 / 40 °C.

Une recette originale de L'Ecole Valrhona

Recette pour

MONTAGE & FINITION

Préparer le praliné foisonné et les roses des sables, réserver sur plaque.

Faire le sirop.

Réaliser et cuire l'appareil à cake à 155°C pendant 35 minutes.

À la sortie du four, imbiber légèrement les cakes sur le dessus. Congeler.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser environ 20 g de praliné foisonné au centre des cakes.

Placer des morceaux de roses des sables sur le praliné foisonné.

Congeler les cakes, glacer ensuite avec le glaçage.