

CAKE VANILLE



CALCULÉE POUR 12 PCE/S

MASSE À CAKE VANILLE

Farine T55	680 g
Levure chimique SOSA	15 g
Œufs entiers	490 g
Jaunes d'œufs.....	240 g
Sucre semoule.....	600 g
Sucre inverti.....	60 g
Sel	10 g
Extrait de vanille NOROHY	70 g

Crème UHT 35 %	300 g
Beurre liquide clarifié VALRHONA.....	450 g

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.

Mélanger au fouet les œufs, les jaunes avec le sucre, le sucre inverti, le sel et l'extrait de vanille.

Ajouter les poudres tamisées, la crème et le beurre fondu chaud à 45/48°C.

Réserver.

Pour une meilleure texture, **laisser reposer** 12 h.

ENROBAGE OPALYS VANILLE

Chocolat Opalys 33 %.....	850 g
Huile de pépins de raisin	55 g
Beurre cacao	75 g
Extrait de vanille NOROHY	20 g

Fondre ensemble tous les ingrédients. **Réserver**

STREUSEL VANILLE

Farine T55	190 g
Poudre d'amandes SOSA.....	190 g
Sucre semoule.....	140 g
Sel.....	3 g
Beurre sec 84 %	170 g
Extrait de vanille NOROHY	9 g

Mélanger ensemble les poudres, le beurre froid et l'extrait de vanille jusqu'à **obtenir** une pâte homogène. **Réserver.**

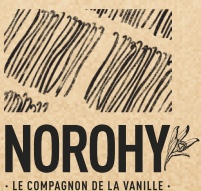
BEURRE MANIÉ POUR CAKE

Beurre sec 84 %	160 g
Farine T45	40 g

Mélanger le beurre pommade avec la farine.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
L'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Laurent Fau



PRÉPARATION

La veille **réaliser** la masse à cake vanille et **laisser reposer** 12 h à 4°C.

Réaliser l'enrobage Opalys vanille, **réserver.**

Réaliser le streusel et le **passer** dans une grille pour le **calibrer.** **Cuire** environ 30 min à 150 °C au four ventilé.

Chemiser les moules à cakes de 18 cm x 4,5 cm x 4,5 cm avec le beurre manié puis **garnir** de 260 g de masse à cake vanille.

Déposer une feuille de papier sulfurisé puis une plaque afin **d'obtenir** des cakes bien plats.

Cuire environ 25 min à 160°C.

Démouler puis **surgeler** les cakes.

Répartir le streusel vanille uniformément sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé.

Fondre l'enrobage Opalys vanille à 40°C puis **tremper** les cakes à l'envers à l'aide de pics à brochettes. Avant complète cristallisation **déposer** le cake sur le streusel.

Laisser cristalliser à 4°C avant de **retourner** le cake.

DÉCORS

Étaler une fine couche de couverture Opalys pré-cristallisée sur un marbre et **saupoudrer** de poudre de vanille. **Réaliser** des copeaux à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne avant complète cristallisation.