

Gâteau de voyage

YUZU

Calculée pour 6 Cake de 16 cm (Moule cake avec tube inox central)

Appareil a cake yuzu

730 g	Œufs
930 g	Sucre semoule
5 g	Sel
400 g	Crème UHT 35%
720 g	Farine T55
13 g	Yuzu confit entier Sosa
225 g	BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE VALRHONA
115 g	Yuzu confit entier Sosa

Détailler en petits cubes le yuzu confit

Mélangez a froid le sucre, les œufs, le sel et la crème.

Tamiser la farine et le backing ensemble puis verser sur le premier mélange, ajouter le beurre liquide fondu a 40 °

Ajouter les cubes de yuzu confit

Conserver une nuit au froid ;

Crème Yuzu

350 g	Purée de yuzu
75 g	Sucre semoule
75 g	Eau
27 g	Gelcream a froid Sosa

Bouillir l'eau et le sucre. Refroidir

Broyer la pulpe du fruit avec le sirop et le gelcream froid pendant 4 min.

Reposer 30 min et broyer encore de nouveau. réserver au frigo

Montage et finition

Garnir a 50% et cuire des moules a cake traverser par un tube en inox , Refroidir et démouler .Enlever les tubes en inox qui traversent les cake et combler l'emplacement du tube par de crème de yuzu

réserver au froid

tempérée de la couverture Ivoire , étaler entre deux feuilles de papier guitare ,et détailler à

l'aide du dos d'un couteau en triangle rectangle.
Déposer des triangles de couverture sur le dessus des cakes ,ainsi que sur les embouts .