

# Gâteau de voyage

## YUZU

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

### Appareil a cake yuzu

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

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	<b>Purée de yuzu</b>
75 g	<b>Sucre semoule</b>
75 g	<b>Eau</b>
27 g	<b>Gelcream a froid Sosa</b>

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 .