adamance

fruits du bon sens



Les gâteaux de voyage aux fruits

TECHNIQUES & RECETTES

Sommaire

4 NOTRE APPROCHE DE RECETTES AUX FRUITS

5 QU'EST-CE QU'UN GÂTEAU DE VOYAGE ?

6 POURQUOI DES GÂTEAUX DE VOYAGE ?

7 LE PROBLÈME DES GÂTEAUX DE VOYAGE AUX FRUITS

8 NOS TECHNIQUES FRUITS POUR VOS GÂTEAUX DE VOYAGE

10  LE CAKE INSERT

16  LE CAKE PLEIN FRUIT

22  LE CAKE À STRATES

28  LE TIGRÉ

34  LE GÂTEAU BASQUE

adamance
fruits du bon sens

Des fruits en purée
vraiment différents

parce qu'ils respectent la nature, les hommes et les femmes qui les travaillent, et surtout parce qu'ils ont un délicieux goût de fruits mûrs que vous serez fiers de mettre en œuvre dans vos créations !

Avec une mission forte :

Préserver durablement l'avenir des fruits, de leur goût, et de celles et ceux qui les travaillent. Pour nous, c'est juste une question de bon sens.

Nos 4 engagements :

DU RESPECT POUR LES HOMMES ET LA TERRE
Des fruits en purée que vous êtes fiers de travailler

DES FRUITS 100% TRACÉS DES PRODUCTEURS AUX VARIÉTÉS
Des histoires à partager avec vos clients

100% FRUIT, SANS SUCRES AJOUTÉS ET SANS ADDITIFS
Des fruits mûrs plutôt que du sucre ajouté

TOUS NOS SAVOIR-FAIRE DU FRUIT À VOTRE SERVICE
150 recettes d'applications à explorer

Une gamme surgelée disponible en 1 et 5 kg



Notre approche des recettes aux fruits

À VOTRE SERVICE

Nous avons retravaillé toutes les recettes les plus utilisées par les artisans et d'autres plus originales pour mettre en valeur au mieux le fruit dans vos créations. C'est comme les essentiels de Valrhona, mais pour le fruit.

L'intérêt de nos recettes? Elles suivent toutes les principes R.I.S.A :



Raisonnée
On enlève le superflu, on garde l'essentiel. Donc des recettes moins grasses, moins sucrées, avec moins d'ingrédients mais toujours autant de plaisir.



Intense
Des textures parfaites mais avec des goûts francs de fruit. Si on ne reconnait pas le fruit, on ne vous propose pas la recette.



Simple
On a réfléchi longtemps sur des sujets très compliqués pour que nos recettes soient les plus simples possibles à mettre en place et réaliser dans vos labos.



Adaptée
Il y a plusieurs façons d'obtenir une texture. Alors on vous propose plusieurs alternatives, il y aura forcément celle qui correspond à vos besoins.

Retrouvez plus de 150 recettes sur notre page Instagram **@Adamance_fruits** et notre site internet **www.adamance.fr**

Qu'est-ce qu'un gâteau de voyage ?

Notre définition :

- C'EST UN GÂTEAU QUI SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS QU'UNE PÂTISSERIE FRAÎCHE
- IL SE CONSERVE À TEMPÉRATURE AMBIANTE
- C'EST UN GÂTEAU QUI NE RISQUE PAS DE S'ABÎMER DURANT SON TRANSPORT
- C'EST UN GÂTEAU FACILE À MANGER
- IL NE CONTIENT GÉNÉRALEMENT NI FRUIT FRAIS NI CRÈME

DES GÂTEAUX QUI S'ADAPTENT À VOS BESOINS ET CEUX DE VOS CLIENTS.

Gros format prêt à vendre, déjà emballé, dans les lieux de passage ou d'attente de votre boutique :
Achat d'impulsion, complémentaire, à ramener chez soi.
Plus simple à gérer pour vous, plus rapide à vendre car pas de manipulation.

Cake format réduit, aux côtés de vos autres pâtisseries :
Meilleure mise en valeur, servie comme le reste de votre offre.

Cake à la part :
Dans le cadre d'une offre petit dej, formule midi, goûter, à manger sur le pouce.



Pourquoi des gâteaux de voyage ?

POUR QUOI FAIRE ?



UNE OFFRE PLUS SIMPLE À GÉRER
Se conserve plusieurs jours à température ambiante dans votre boutique. Les recettes de notre livret sont toutes congelables, pour vous donner encore plus de flexibilité. Vous pouvez les préemballer pour gagner encore plus de temps et de simplicité.

UNE CATÉGORIE RENTABLE
D'après notre étude, les artisans en boutique peuvent vendre un gâteau de voyage au moins 3,5X le prix de revient.

DES GÂTEAUX QUI VONT VRAIMENT FAIRE VOYAGER VOS CLIENTS AVEC ADAMANCE !
Vous préférez acheter un cake au citron ou un cake au citron femminello de la famille Campisi, IGP Syracuse ? Oui, nous aussi. Profitez de la traçabilité complète et des belles histoires que vous nous donnons sur vos fruits pour valoriser vos créations et raconter vos ingrédients à vos clients.
Toutes les informations sur adamance.fr

VOUS SAVEZ CE QUI S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC UNE PART DE CAKE ? UN BON JUS DE FRUIT !

Découvrez notre gamme Adamance en 25 CL et 1L, avec notamment ces 5 jus et nectars origine vallée du Rhône issus des verger éco-responsables. Testez nos 3 nouveautés, nectar de fraise, pur jus de clémentine corse IGP et pur jus de pamplemousse rose lors d'une pause gourmande.

Retrouvez les sur valrhona-selection.fr



Le problème des gâteaux de voyage aux fruits

50 % * de l'offre en gâteau de voyage en boutique est **aux fruits**

Mais ce sont toujours les mêmes fruits qui sont utilisés...

84 %*

La majorité des gâteaux de voyages se limitent aux parfums :
Citron, Orange et Framboise

...avec des techniques ou le fruit est très cuit et très sucré

Top 3 des techniques aux fruits utilisées (hors citron) :

- Fruits confits
- Confit
- Compotée / Marmelade, Confiture

ON VOUS MONTRE ?

Le challenge du livret :

Vous apporter toutes les clés pour **vous différencier** en :
- **Intensifiant le goût** de fruit de vos gâteaux de voyage
- **Diversifiant** le nombre de fruits que vous utilisez
- Proposant de **nouveaux gâteaux** de voyage à vos clients

***selon une étude réalisée sur une cinquantaine d'artisans en France.**

Nos techniques fruits pour vos gâteaux de voyage

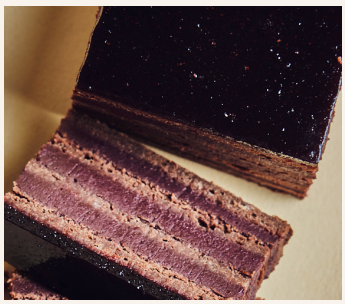
SUPERPOSITION



GEL IOTA : Le gel iota est une recette emblématique d'Adamance utilisée en pâtisserie fraîche. Les iotas carraghénanes de Sosa, gélifiants naturels issus des algues, nous permettent d'obtenir des gels souples qui préservent bien le profil du fruit frais. Nous l'avons adapté ici aux besoins en conservation des gâteaux de voyage. Nous avons revu la formulation en augmentant la proportion de sucre, suffisamment pour qu'il se comporte bien à température ambiante mais sans excès pour respecter le goût de fruit.



GANACHE : En collaboration avec Philippe Givre de l'Ecole Valrhona, ces ganaches aux fruits ont été développées initialement pour garnir des bonbons au chocolat en apportant une intensité fruit impressionnante sur cette catégorie. Cette recette s'affranchit de certains ingrédients traditionnels d'une ganache pour laisser plus de place au goût du fruit. Ses propriétés de conservation longue en font une solution pertinente pour vos gâteaux de voyage.



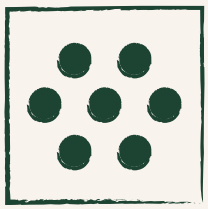


GLAÇAGE : Le glaçage fruité est une recette toute simple qui vient protéger le cake et le rendre plus facilement manipulable, tout en apportant à nouveau sa petite touche fruitée.

INSERTION



ÉCLATS GELLAN : Grâce aux propriétés de la gomme gellan de Sosa on peut obtenir des pépites de fruits qui résisteront à la cuisson une fois incorporées dans l'appareil à tigré. On obtient ainsi des marquants qui apportent goût, couleur, et texture. Et vous pouvez innover sur leur forme (dés, billes, triangles, étoiles, etc..).





LINGOT GELLAN : Grâce aux propriétés de la gomme gellan de Sosa, nous avons équilibré un gel thermorésistant, donc que vous pouvez insérer dans votre masse avant cuisson. Il est facilement découpable et manipulable, pour réaliser des inserts fruités intenses. Sa texture s'adapte au fruit en purée qui le compose et contribue à l'intensité en fruit ressentie.

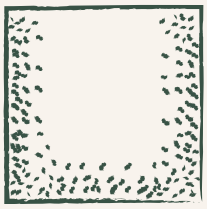




INTÉRIEUR DE GÂTEAU BASQUE : Beaucoup moins sucré qu'une confiture, avec un dosage spécifique pour cette application, et adapté en fonction des fruits, la gomme gellan de Sosa nous permet d'obtenir un excellent compromis entre une texture agréable, une bonne tenue en cuisson et un bon goût de fruit. Il s'insère parfaitement avec la pâte croustillante du gâteau basque.



INTÉGRATION



SIROP D'IMBIBAGE : Le sirop d'imbibage fruité permet de réhausser significativement le goût et parfois la couleur du cake. Il participe aussi grandement à obtenir une texture moelleuse attendue par vos clients.





MASSE AUX FRUITS : Nous avons été les premiers surpris mais le fruit en purée, malgré sa forte teneur en eau, peut être incorporé dans la pâte de vos cakes, avec un équilibrage subtil. Avec 18% de fruit en purée, on retrouve un profil de fruit intéressant et ce malgré la cuisson et l'impact gustatif important des autres ingrédients comme par exemple le beurre.



Le cake Insert

Plus pratique et plus intense

Description

L'insert est une des solutions favorites des pâtissiers pour apporter du goût à un cake. Il permet de créer un contraste goût, couleur, texture très intéressant avec l'appareil à cake. Mais les inserts aux fruits sont parfois trop sucrés ou doivent être rajoutés après cuisson ce qui complique la fabrication en grande série de ces cakes.

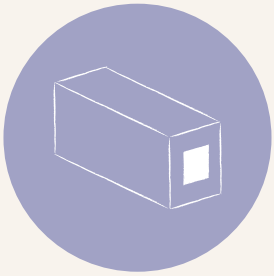
L'innovation Adamance

Nouvel équilibrage d'insert incorporable avant cuisson :

- **Gain de temps**
- **Gain d'intensité fruit**

Résultat :

- **Plus de couleurs**
- **Plus de textures**
- **Des goûts francs de fruit**



Conservation

8 à 10 jours à température ambiante.

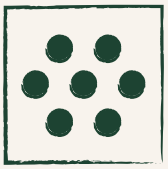
Pour optimiser la conservation :

- **Boite étanche (cake non filmé)**
- **Température frigo (4/6°C) afin de ralentir le vieillissement du cake**

Déclinaisons possibles



LINGOT GELLAN



ÉCLATS GELLAN









Le gâteau de voyage
Cake Insert
Myrtille sauvage

SURGELABLE SURGELABLE

Pour 7 cakes 18 x 4,5 cm

ATTENTION : *Pour obtenir une texture idéale, une cuisson uniforme et une belle forme, ce cake doit être cuit dans un* ***moule en métal.*** *Il sera nécessaire d'adapter les paramètres de cuisson en cas d'utilisation de moule silicone.*

ÉTAPE 1 Gel gellan pour cake

85 g	Sucre semoule	15,50 %
11 g	Gomme gellan Sosa	2 %
455 g	**Myrtille sauvage en purée**	**82,50 %**
551 g	**Poids total**	

Mélanger le sucre et la gomme gellan de Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler aussitôt et réserver au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 Masse à cake

315 g	Sucre semoule	23 %
330 g	Farine T55	24 %
7 g	Levure chimique	0,5 %
4 g	Sel	0,3 %
140 g	Poudre d'amandes	10,2 %
285 g	Œufs entiers	21 %
70 g	Jaunes d'œufs	5 %
220 g	Beurre	16 %
1371 g	**Poids total**	

Mélanger tous les ingrédients secs.
Ajouter les œufs, les jaunes puis le beurre fondu.
Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 Montage



LINGOT GELLAN

551 g	Insert gellan
QS	Beurre pommade
1371 g	Masse à cake

Pour 7 cakes 18 x 4,5 cm : Réaliser le gel gellan coulé en carré inox de 16 cm de côté, et la masse à cake.
Découper les inserts gellan à la guitare à l'aide du bras 2,25 cm pour obtenir des lingots de 2,25 cm de largeur et de 16 cm de longueur.
À l'aide d'une poche, garnir chaque moule de 85 g de masse à cake, déposer l'insert et appuyer légèrement afin de l'enfoncer uniformément.
Recouvrir l'insert gellan avec 110 g de masse à cake, en prenant soin de bien enfermer l'insert en pochant.
Ajouter un trait de beurre pommade sur toute la longueur du cake. Cuire à 145°C pendant environ 40 minutes.



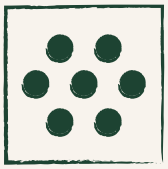
Astuce

Pour favoriser l'adhésion de la masse à cake à l'insert, et donc éviter la formation d'une petite cavité autour de l'insert, rouler les inserts dans le «Natur Emul» de Sosa puis retirer l'excédent avec un pinceau.

Et si on faisait autrement ?



Vous trouvez l'insert lingot vu et revu ? pourquoi ne pas incorporer la masse de votre cake de petites billes de gellan ?
Elles répartiront ainsi leurs couleurs et goûts intenses sur la surface de chaque part coupée.



ÉCLATS GELLAN

Et si on changeait de fruit ?



LINGOT GELLAN : Grâce aux propriétés de la gomme gellan, nous avons équilibré un gel thermorésistant, que vous pourrez donc insérer dans votre masse avant cuisson.
Il est facilement découpable et manipulable, pour réaliser des inserts fruités intenses. Sa texture s'adapte au fruit en purée qui le compose et contribue à l'intensité en fruit ressentie.

	FRAISE / CHARLOTTE & CLÉRY		FRAISE / MARA DES BOIS		FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS/ BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT / FLAVOR COT & LIDO	
SUCRE SEMOULE	15,5%	**85,25g**	15,5%	**85,25g**	15,5%	**85,25g**	28,5%	**156,75g**	15,5%	**85,25g**
GOMME GELLAN	1,5%	**8,25g**	1,5%	**8,25g**	2%	**11g**	3,5%	**19,25g**	2%	**11g**
FRUIT EN PURÉE	83%	**456,5g**	83%	**456,5g**	82,5%	**453,75g**	34%	**187g**	82,5%	**453,75g**
EAU							34%	**187g**		
PASSION EN PURÉE										

Pour 7 cakes 18 x 4,5 cm

	POIRE/ WILLIAMS VERTE		MANGUE : KESAR & ALPHONSO/PASSION : PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MYRTILLE/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE / CIACULLI	
SUCRE SEMOULE	15,5%	**85,25g**	16%	**88g**	15,5%	**85,25g**	15,5%	**85,25g**
GOMME GELLAN	1%	**5,5g**	1%	**5,5g**	2%	**11g**	1%	**5,5g**
FRUIT EN PURÉE	83,5%	**459,25g**	63%	**346,5g**	82,5%	**453,75g**	83,5%	**459,25g**
EAU								
PASSION EN PURÉE			20%	**110g**				

Pour 7 cakes 18 x 4,5 cm

Procédés :

Mélanger le sucre et la gomme gellan de Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C (et l'eau ou le fruit de la passion en fonction du fruit).
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en cadre inox et réserver à 4°C.

Le cake Plein Fruit

Ne vous limitez plus au cake citron

Description

Le cake au fruit, c'est la base des gâteaux de voyage. Composé d'une pâte simple cuite en moule, les chefs ramènent le goût de fruit grâce à des zestes, des fruits confits ou, comme vu précédemment, des inserts. Le fruit frais, en morceaux ou en purée, est rarement utilisé car trop riche en eau, ce qui compromettrait la durée de vie du produit.

L'innovation Adamance

Un équilibrage permettant d'intégrer suffisamment de purée dans votre masse

- **Une intensité fruit inédite**
- **Des cakes avec de belles couleurs**

sans compromis sur la texture ou la durée de conservation.



Conservation

8 à 10 jours à température ambiante.

Pour optimiser la conservation :

- **Boite étanche (cake non filmé)**
- **Température frigo (4/6°C) afin de ralentir le vieillissement du cake**

Déclinaisons possibles



MASSE AUX FRUITS
+
GLAÇAGE
+
SIROP D'IMBIBAGE



MASSE AUX FRUITS
+
GLAÇAGE
+
SIROP D'IMBIBAGE
+
INSERT





Le gâteau de voyage

Cake plein fruit

Mangue Kesar & Alphonso

SURGELABLE SURGELABLE

Pour 6 cakes 18 x 4,5 cm

ATTENTION : *Pour obtenir une texture idéale, une cuisson uniforme et une belle forme, ce cake doit être cuit dans un* ***moule en métal.*** *Il sera nécessaire d'adapter les paramètres de cuisson en cas d'utilisation de moule silicone.*

ÉTAPE 1 Masse à cake plein fruit

160 g	Œufs entiers	12 %
370 g	Sucre semoule	28 %
240 g	**Mangue en purée**	**18 %**
390 g	Farine T55	29,55 %
10 g	Levure chimique	0,75 %
3 g	Sel	0,2 %
150 g	Beurre liquide clarifié	11,5 %
1323 g	**Poids total**	

Mélanger les œufs, le sucre et la mangue en purée.
Ajouter la farine, le sel et la levure, puis le beurre liquide clarifié juste fondu.
Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.

ÉTAPE 2 Imbibage fruité

390 g	Eau	26 %
510 g	Sucre semoule	34 %
600 g	**Mangue en purée**	**40 %**
1500 g	**Poids total**	

Faire bouillir l'eau, le sucre et la mangue en purée. Réserver au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 Glaçage fruité

322,5 g	**Mangue en purée**	**21,5 %**
210 g	Eau	14 %
967,5 g	Sucre glace	64,5 %
1500 g	**Poids total**	

Verser la mangue en purée à 4°C et l'eau sur le sucre glace, mélanger, puis mixer pour homogénéiser. Réserver au réfrigérateur.

ÉTAPE 4 Montage



MASSE AUX FRUITS
+
GLAÇAGE
+
SIROP D'IMBIBAGE

1323 g	Masse à cake
1500 g	Imbibage
1500 g	Glaçage
QS	Beurre

Pour 6 cakes 18 x 4,5 cm : Réaliser la masse à cake plein fruit le sirop d'imbibage et le glaçage. Après le temps de repos, peser 220 g de masse à cake par moule. Disposer un trait de beurre pommade sur toute la longueur au centre du cake pour favoriser le développement.
Cuire à 145°C pendant environ 40 minutes.
Après refroidissement, imbiber les cakes en les immergeant quelques instants dans le sirop d'imbibage, puis les égoutter sur grille.
Glacer à l'aide d'une poche après quelques minutes.

Et si on faisait autrement ?





MASSE AUX FRUITS
+
GLAÇAGE
+
SIROP D'IMBIBAGE
+
INSERT

Un appareil à cake fruité, ça n'est pas encore assez intense pour vous ? Pourquoi ne pas y insérer un de nos inserts hyper fruités pour apporter toujours plus de fruit mais un contraste de texture encore plus gourmand. Le cake au fruit ultime.

Et si on changeait de fruit ?



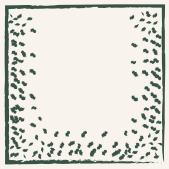
MASSE AUX FRUITS : Nous avons été les premiers surpris mais le fruit en purée, malgré sa forte teneur en eau, peut être incorporé dans la pâte de vos cakes, avec un équilibrage subtil. Avec 18% de fruit en purée, on retrouve un profil de fruit intéressant et ce malgré la cuisson et l'impact gustatif important des autres ingrédients comme par exemple le beurre.

	FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS / BLACKDOWN & ANDORINE		MANGUE / KESAR & ALPHONSO		PASSION / PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CITRON / FEMMINELLO		CITRON VERT / LIME DE PERSE		MYRTILLE / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE/ CIACULLI	
ŒUFS ENTIERS	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**	12%	**158,4g**
SUCRE SEMOULE	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**	28%	**369,6g**
FRUIT EN PURÉE	18%	**237,6**	18%	**237,6**	18%	**237,6**	18%	**237,6**	18%	**237,6**	18%	**237,6**	18%	**237,6**	18%	**237,6**
FARINE T55	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**	29,55%	**390,06g**
LEVURE CHIMIQUE	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**	0,75%	**9,9g**
SEL	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**	0,2%	**2,64g**
BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**	11,5%	**151,8g**

Pour 6 cakes 18 x 4,5 cm

Procédés :

Mélanger les œufs, le sucre et le fruit. Ajouter la farine, le sel et la levure, puis le beurre liquide clarifié juste fondu. Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.



SIROP D'IMBIBAGE : Le sirop d'imbibage fruité permet de réhausser significativement le goût et parfois la couleur du cake. Il participe aussi grandement à obtenir une texture moelleuse attendue par vos clients.

	FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS / BLACKDOWN & ANDORINE		MANGUE / KESAR & ALPHONSO		PASSION / PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CITRON / FEMMINELLO		CITRON VERT / LIME DE PERSE		MYRTILLE / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE/ CIACULLI	
EAU	26%	**390g**	26%	**390g**	26%	**390g**	26%	**390g**	26%	**390g**	26%	**390g**	26%	**390g**	26%	**390g**
SUCRE SEMOULE	34%	**510g**	34%	**510g**	34%	**510g**	34%	**510g**	34%	**510g**	34%	**510g**	34%	**510g**	34%	**510g**
FRUIT EN PURÉE	40%	**600g**	40%	**600g**	40%	**600g**	40%	**600g**	40%	**600g**	40%	**600g**	40%	**600g**	40%	**600g**

Pour 6 cakes 18 x 4,5 cm

Procédés :

Faire bouillir l'eau, le sucre et le fruit. Réserver au réfrigérateur.



GLAÇAGE : Le glaçage fruité est une recette toute simple qui vient protéger le cake et le rendre plus facilement manipulable, tout en apportant à nouveau sa petite touche fruitée.

	FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS / BLACKDOWN & ANDORINE		MANGUE / KESAR & ALPHONSO		PASSION / PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		CITRON / FEMMINELLO		CITRON VERT / LIME DE PERSE		MYRTILLE / VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE/ CIACULLI	
FRUIT EN PURÉE	21,5%	**322,5g**	21,5%	**322,5g**	21,5%	**322,5g**	25%	**375g**	25%	**375g**	25%	**375g**	21,5%	**322,5g**	25%	**375g**
EAU	14%	**210g**	14%	**210g**	14%	**210g**							14%	**210g**		
SUCRE GLACE	64,5%	**967,5g**	64,5%	**967,5g**	64,5%	**967,5g**	75%	**1125g**	75%	**1125g**	75%	**1125g**	64,5%	**967,5g**	75%	**1125g**

Équilibré pour 6 cakes 18 x 4,5 cm

Procédés :

Verser le fruit en purée à 4°C (et l'eau en fonction du fruit utilisé) sur le sucre glace, mélanger, puis mixer pour homogéiniser. Réserver au réfrigérateur.

Le cake à Strates

Un cake avec du fruit à tous les étages !

Description

Un cake à strate qui reprend les codes visuels et de structure d'un entremets. Une recette gourmande à la fois fruitée et chocolatée. Elle allie biscuit chocolat, ganache aux fruits et un gel iota longue conservation pour renforcer la note de fruit.

L'innovation Adamance

Comment apporter plus de fruit dans ces cakes un peu particuliers ?
Une alliance de deux techniques : les gels iota longue conservation et ganaches aux fruits.
Résultat :

- **Une belle couche colorée et intense en fruit sur le haut de vos cakes.**
- **Des couches gourmandes aux fruits qui vont structurer vos strates entre deux couches de biscuit.**



Conservation

8 à 10 jours à température ambiante.

Pour optimiser votre conservation :

- **Boite étanche (cake non filmé)**
- **Température frigo (4/6°C) afin de ralentir le vieillissement du cake**





Le gâteau de voyage

Cake à Strates

Cassis Blackdown & Andorine

SURGELABLE SURGELABLE

Pour un cadre 30 x 40 cm

ÉTAPE 1 Biscuit chocolat

420 g	Extra noir 53% Valrhona	27,8 %
200 g	Beurre	13,2 %
400 g	Blancs d'œufs	26,5 %
220 g	Sucre semoule	14,6 %
200 g	Jaunes d'œufs	13,3 %
75 g	Farine T55	4,6 %
1515 g	**Poids total**	

Faire fondre le chocolat avec le beurre, parallèlement monter les blancs avec le sucre.
Ajouter les jaunes dans le premier mélange chaud (50/55°C).
Incorporer les blancs montés puis ajouter la farine tamisée.
Étaler des plaques 40 x 60 cm de 750 g chacune et cuire à 180°C environ 8 min.

ÉTAPE 2 Gel iota

240 g	Sucre semoule	40 %
3 g	Iota carraghénane Sosa	0,5 %
357 g	**Cassis en purée**	**59,5 %**
603 g	**Poids total**	

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane, puis verser en pluie sur le cassis en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Couler aussitôt.

ÉTAPE 3 Solution fruitée

400 g	**Cassis en purée**	**69 %**
38 g	Glucose de 60	6,6 %
1,15 g	Konjac Sosa	0,2 %
100 g	Sucre inverti	17,6 %
38 g	Eau	6,6 %
577,15 g	**Poids total**	

Chauffer le cassis en purée à 25/30°C environ, ajouter le konjac Sosa préalablement mélangé tout en remuant à l'aide d'un fouet pour faciliter la dispersion.

Suite de la recette →

ÉTAPE 4 Ganache fruitée

575 g	Solution Cassis	47,9 %
600 g	Equatoriale noire Valrhona	50,2 %
23 g	Beurre de cacao Valrhona	1,9 %
1198 g	**Poids total**	

Peser la solution fruit puis vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70°C et ajuster la température si nécessaire. Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu et le beurre de cacao puis attendre 2 min avant de mélanger. Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément). Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée). Couler la ganache à une température de 32/34°C.

ÉTAPE 5 Montage



GEL IOTA
+
GANACHE

1515 g	Biscuit
1198 g	Ganache
603 g	Gel iota

Pour un cadre 30 x 40 cm : Réaliser le biscuit chocolat puis le gel iota.
Couler immédiatement les 600 gr de gel dans un cadre inox 30 x 40 cm, préalablement préparé avec une feuille guitare. Egaliser le gel, déposer une feuille de biscuit chocolat découpée aux dimensions du cadre et appuyer légèrement. Réaliser la ganache, et procéder au montage de 3 couches de 400 gr de ganache, chacune surmontées d'une feuille de biscuit. Laisser cristalliser au moins 24 H à 16°C.
Décadrer, retourner puis découper.

Et si on changeait de fruit ?



GEL IOTA : Le gel iota est une recette emblématique d'Adamance sur la pâtisserie fraîche. Nous l'avons adapté ici aux besoins en conservation des gâteaux de voyage.

	FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS / BLACKDOWN & ANDORINE		MANGUE / KESAR & ALPHONSO	
SUCRE SEMOULE	40%	**240g**	40%	**240g**	40%	**240g**
IOTA CARRAGHÉNANE	0,5%	**3g**	0,5%	**3g**	0,5%	**3g**
FRUIT EN PURÉE	59,5%	**357g**	59,5%	**357g**	59,5%	**357g**

Pour un cadre 30 x 40 cm

Procédés :

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane de Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Couler aussitôt.



GANACHE : En collaboration avec Philippe Givre de l'Ecole Valrhona, ces ganaches aux fruits ont été développées initialement pour garnir des bonbons au chocolat en apportant une intensité fruit impressionnante sur cette catégorie. Cette recette s'affranchit de certains ingrédients traditionnels d'une ganache pour laisser plus de place au goût du fruit. Ses propriétés de conservation longue en font une solution pertinente pour vos gâteaux de voyage.

	FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS / BLACKDOWN & ANDORINE		MANGUE / KESAR & ALPHONSO	
SOLUTION FRUITÉE FRAMBOISE	45,7%	**548,4g**				
SOLUTION FRUITÉE MANGUE					48,6%	**583,2g**
SOLUTION FRUITÉE CASSIS			47,9%	**574,8g**		
EQUATORIALE NOIRE	45,5%	**546g**	50,2%	**602,4g**	49,5%	**594g**
BEURRE DE CACAO	1,8%	**21,6g**	1,9%	**22,8g**	1,9%	**22,8g**
INSPIRATION FRAMBOISE	6,1%	**73,2g**				
PURÉE DE CITRONS	1%	**12g**				

Pour un cadre 30 x 40 cm

Procédés :

Peser la solution fruit puis vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 60/70°C et ajuster la température si nécessaire.
Verser la moitié du liquide sur les chocolats partiellement fondu et le beurre de cacao puis attendre 2 min avant de mélanger.
(Ajouter le jus de citron jaune pour la framboise). Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément).
Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).
Couler la ganache à une température de 32/34°C.

Le Tigré

Ultra fruité et toujours aussi gourmand !

Description

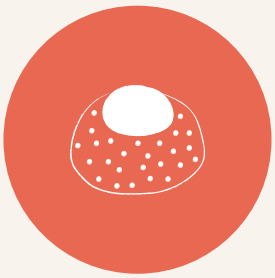
Devenue une des recettes les plus utilisées de l'histoire de l'école Valrhona, la recette du tigré prouve que simplicité peut rimer avec efficacité. Initialement proposé en version chocolat par Frédéric Bau, le Tigré doit son succès à un contraste de textures gourmandes où les pépites de chocolat équilibrent à merveille le moelleux d'un appareil type financier et le fondant de la ganache.

L'innovation Adamance

On remplace les pépites de chocolat par des billes de gel gellan qui jouent à merveille ce rôle de marquant fruité et la ganache par une version inédite de notre fameux gel iota.

Résultat :

- **Un tigré décliné au fruit**
- **Un tigré plus coloré**



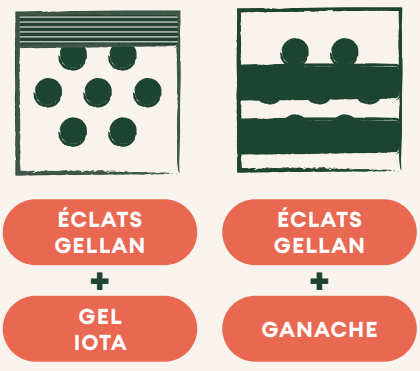
Conservation

3 à 6 jours à température ambiante.

Pour optimiser votre conservation :

- **Boite étanche (cake non filmé)**
- **Température frigo (4/6°C) afin de ralentir le vieillissement du cake**

Déclinaisons possibles







Le gâteau de voyage

Le Tigré

Fraise Charlotte & Cléry

SURGELABLE SURGELABLE

Pour 24 pièces de 7 cm de diamètre

ÉTAPE 1 Gel gellan pour tigré

37,2 g	Sucre semoule	15,5 %
3,6 g	Gomme gellan Sosa	1,5 %
199,2 g	**Fraise en purée**	**83 %**
240 g	**Poids total**	

Mélanger le sucre et la gomme gellan Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en cadre et réserver à 4°C.

ÉTAPE 2 Appareil à tigré

195g	Poudre d'amandes	27,5 %
195 g	Sucre semoule	27,5 %
195 g	Œufs entiers	27,5 %
100 g	Beurre	14 %
25 g	Farine T55	3,5 %
710 g	**Poids total**	

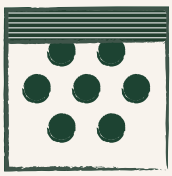
Mélanger la poudre d'amande et le sucre.
Ajouter progressivement les œufs.
Ajouter le beurre fondu tiède, puis la farine tamisée.
Laisser reposer au moins 12 heures au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 Gel iota

144 g	Sucre semoule	40 %
1,8 g	Iota carraghénane Sosa	0,5 %
214,2 g	**Fraise en purée**	**59,5 %**
360 g	**Poids total**	

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane de Sosa, puis verser en pluie sur la fraise en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Réserver au réfrigérateur ou couler aussitôt.

ÉTAPE 4 Montage



ÉCLATS GELLAN
+
GEL IOTA

241 g	Gel gellan
710 g	Pâte à tigré
360 g	Gel iota

Pour 24 pièces de 7 cm de diamètre : Réaliser le gel gellan, l'appareil à tigré et le gel iota.
Découper le gel gellan en petits cubes d'environ 1 cm de côté.
À l'aide d'une maryse, incorporer le gel gellan coupé, à l'appareil à tigré (environ 10 gr de gel et 30 gr d'appareil par pièce) puis à l'aide d'une poche garnir les moules.
Disposer une feuille de papier sulfurisé et une plaque sur le moule pendant la cuisson.
Cuire à 170°C environ 25 min.
Après refroidissement, couler environ 15 gr de gel iota par tigré.

Et si on faisait autrement ?



ÉCLATS GELLAN
+
GANACHE AUX FRUITS

Pour vous, un tigré est forcément au chocolat ? pourquoi ne pas garder nos billes de gellan comme marquant fruité et coloré et couler dans vos tigrés une ganache au fruit framboise ! Parfois, on n'est pas obligé de choisir.

Et si on changeait de fruit ?

ÉCLATS GELLAN : Grâce aux propriétés de la gomme gellan de Sosa, on peut obtenir des pépites de fruits qui résisteront à la cuisson une fois incorporées dans l'appareil à tigré. On obtient ainsi des marquants qui apportent goût, couleur, et texture. Et vous pouvez innover sur leur forme (dés, billes, triangles, étoiles, etc..).

	FRAISE / CHARLOTTE & CLÉRY		FRAISE / MARA DES BOIS		FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS/ BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT / FLAVOR COT & LIDO		POIRE/ WILLIAMS VERTE		MANGUE : KESAR & ALPHONSO/ PASSION : PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MYRTILLE/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE / CIACULLI	
SUCRE SEMOULE	15,5%	**37,2g**	15,5%	**37,2g**	15,5%	**37,2g**	28,5%	**68,4g**	15,5%	**37,2g**	15,5%	**37,2g**	16%	**38,4g**	15,5%	**37,2g**	15,5%	**37,2g**
GOMME GELLAN	1,5%	**3,6g**	1,5%	**3,6g**	2%	**4,8g**	3,5%	**8,4g**	2%	**4,8g**	1%	**2,4g**	1%	**2,4g**	2%	**4,8g**	1%	**2,4g**
FRUIT EN PURÉE	83%	**199,2g**	83%	**199,2g**	82,5%	**198g**	34%	**81,6g**	82,5%	**198g**	83,5%	**200,4g**	63%	**151,2g**	82,5%	**198g**	83,5%	**200,4g**
EAU							34%	**81,6g**										
PASSION EN PURÉE													20%	**48g**				

Pour 24 pièces (diamètre 7 cm)

Procédés :

Mélanger le sucre et la gomme gellan de Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C (et l'eau ou le fruit de la passion en fonction du fruit).
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en cadre inox et réserver à 4°C.



GEL IOTA : Le gel iota est une recette emblématique d'Adamance utilisée en pâtisserie fraîche. Les iotas carraghénanes de Sosa, gélifiants naturels issus des algues nous permettent d'obtenir des gels souples qui préservent bien le profil du fruit frais. Nous l'avons adapté ici aux besoins en conservation des gâteaux de voyage. Nous avons revu la formulation en augmentant la proportion de sucre, suffisamment pour qu'il se comporte bien à température ambiante mais sans excès pour respecter le goût de fruit.

	FRAISE / CHARLOTTE & CLÉRY		FRAISE / MARA DES BOIS		FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS/ BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT / FLAVOR COT & LIDO		POIRE/ WILLIAMS VERTE		MANGUE : KESAR & ALPHONSO/ PASSION : PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MYRTILLE/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE / CIACULLI	
SUCRE SEMOULE	40%	**144g**	40%	**144g**	40%	**144g**	40%	**144g**	40%	**144g**	40%	**144g**	40%	**144g**	40%	**144g**	30%	**108g**
GLUCOSE EN POUDRE DE 33																	10%	**36g**
IOTA CARRAGHÉNANE	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**	0,5%	**1,8g**
FRUIT EN PURÉE	59,5%	**214,2g**	59,5%	**214,2g**	59,5%	**214,2g**	59,5%	**214,2g**	59,5%	**214,2g**	59,5%	**214,2g**	39,5%	**142,2g**	59,5%	**214,2g**	59,5%	**214,2g**
PASSION EN PURÉE													20%	**72g**				

Pour 24 pièces (diamètre 7 cm)

Procédés :

Mélanger le sucre et les iotas carraghénane de Sosa, puis verser en pluie sur la mangue (et la passion en purée pour la mangue) à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 85 °C sans cesser de remuer.
Couler aussitôt.

Le gâteau basque

Osez sortir des traditions !

Description

Le gâteau basque est une spécialité régionale traditionnellement composée d'une pâte croustillante et garnie de crème pâtissière ou de confiture de cerise noire. Mais pourquoi se limiter à ce fruit ?

L'innovation Adamance

Tout en conservant les marqueurs spécifiques de cette recette traditionnelle, nous avons créé un gel de fruit spécifique pour ouvrir le gateau basque à de nouveaux fruits.

Résultat :

- **Une intensité fruitée**
- **Une diversité surprenante pour cette catégorie.**



Conservation

3 à 6 jours à température ambiante.

Pour optimiser votre conservation :

- **Boite étanche (cake non filmé)**
- **Température frigo (4/6°C) afin de ralentir le vieillissement du cake**





Le gâteau de voyage

Gâteau basque

Mandarine Ciaculli

SURGELABLE SURGELABLE

Pour 6 pièces de 12 cm de diamètre

ÉTAPE 1 Gel gellan pour gâteaux basques

125 g	Sucre semoule	16 %
3,9 g	Gomme gellan Sosa	0,5 %
650 g	**Mandarine en purée**	**83,5 %**
778,9 g	**Poids total**	

Mélanger le sucre et la gomme gellan de Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C.
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en bac et réserver à 4°C.

ÉTAPE 2 Pâte à gâteaux basques

165 g	Beurre	16,4 %
280 g	Sucre semoule	27,4 %
100 g	Œufs entiers	9,6 %
40 g	Jaunes d'œufs	4 %
425 g	Farine T55	41,8 %
7,5 g	Levure chimique	0,75 %
0,5 g	Sel	0,05 %
1018 g	**Poids total**	

Crémer le beurre et le sucre.
Rassembler les œufs entiers et les jaunes d'œufs, puis ajouter les au premier mélange.
Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le sel.
Réserver au réfrigérateur, ou abaisser en direct puis réserver au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 Montage



INTÉRIEUR DE GÂTEAU BASQUE

778,9 g	Gel gellan pour gâteaux basques
1018 g	Pâte à gâteaux Basques
QS	Jaune d'oeuf

Pour 6 pièces de 12 cm de diamètre : Réaliser le gel et la pâte.
Abaisser la pâte à 4mm d'épaisseur, puis découper deux cercles de 12 cm de diamètre et une bande de 38 x 2 cm par gâteau basque.
Déposer un premier disque de pâte dans un cercle à entremets de 12 cm de diamètre. À l'aide d'un pinceau, humidifier le pourtour pour favoriser l'adhérence, puis positionner la bande de pate en périphérie.
Brasser le gel gellan jusqu'à l'obtention d'une masse homogène, puis en garnir chaque gâteau basque de 130 gr.
À l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement le bord de la pâte puis recouvrir avec le second disque de pâte en prenant soin d'appuyer légèrement pour bien les souder.
Dorer au jaune d'œufs, rayer à la fourchette, piquer généreusement à l'aide d'une pointe de couteau puis cuire à 175°C environ 40 minutes.

Astuce

Pour retrouver toutes les qualités d'un gâteau basque fraichement sorti du four, nous vous conseillons une réchauffe (180°C 5 minutes) environ 1 heure avant de le consommer.



Et si on changeait de fruit ?



INTÉRIEUR DE GÂTEAU BASQUE : Beaucoup moins sucré qu'une confiture, ce gel est réalisé à l'aide de gomme gellan de Sosa qui permet grâce à un dosage faible et spécifique en fonction des fruits un excellent compromis entre une texture agréable et une bonne tenue en cuisson. Il s'insère parfaitement dans la pate croustillante du gateau basque.

	FRAISE / CHARLOTTE & CLÉRY		FRAISE / MARA DES BOIS		FRAMBOISE / MEEKER		CASSIS/ BLACKDOWN & ANDORINE		ABRICOT / FLAVOR COT & LIDO		POIRE/ WILLIAMS VERTE		MANGUE : KESAR & ALPHONSO/ PASSION : PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA		MYRTILLE/ VACCINIUM MYRTILLUS		MANDARINE / CIACULLI	
SUCRE SEMOULE	15,5%	**120,9g**	15,5%	**120,9g**	15,5%	**120,9g**	29%	**226,2g**	15,5%	**120,9g**	16%	**124,8g**	15%	**117g**	15,5%	**120,9g**	16%	**124,8g**
GOMME GELLAN	1%	**7,8g**	1%	**7,8g**	1,5%	**11,7g**	3%	**23,4g**	1,5%	**11,7g**	0,5%	**3,9g**	1%	**7,8g**	1,5%	**11,7g**	0,5%	**3,9g**
FRUIT EN PURÉE	83,5%	**651,3g**	83,5%	**651,3g**	83%	**647,4g**	34%	**265,2g**	83%	**647,4g**	83,5%	**651,3g**	71%	**553,8g**	83%	**647,4g**	83,5%	**651,3g**
EAU							34%	**265,2g**										
PASSION EN PURÉE													13%	**101,4g**				

Pour 6 pièces de 12 cm de diamètre

Procédés :

Mélanger le sucre et la gomme gellan de Sosa, puis verser en pluie sur le fruit en purée à 4°C (et l'eau ou le fruit de la passion en fonction du fruit).
Mixer afin de bien homogénéiser, puis chauffer à 90 °C sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
Couler en bac et reserver à 4°C.

adamance
fruits du bon sens



Parce que la bonne recette, c'est celle qui vous correspond.

pour apprendre d'autres techniques et recettes aux fruits, suivez-nous sur **instagram @adamance_fruits** et **adamance.fr**