

# Carrot cake



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Carrot cake

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 15 carrot cakes

**À faire la veille :**  
Ganache montée IVOIRE 35%  
vanille et jus de carotte  
Pâte à carrot cake

**À faire le jour même :**  
Tuiles à la carotte  
Cuisson des carrot cakes  
Glaçage esquimau  
AZÉLIA 35%  
Montage

**Ustensiles à prévoir :**  
Cercle inox hauteur  
4,5 cm x diamètre 5 cm  
Extracteur de jus  
Gouttière pour les tuiles

## PÂTE A CAROTT CAKE

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de repos : 12 heures

Temps de congélation : 2 heures

195 g Farine T45  
265 g Sucre semoule  
1,5 g Bicarbonate alimentaire  
1 g Levure chimique  
1 g Sel fin  
110 g Œufs  
90 g Huile de pépins de raisin  
75 g Beurre  
4 Carottes Bio

Laver les carottes puis les passer à l'extracteur de jus sans les éplucher. Récupérer 65 g de jus et 155 g de fibres de carottes issues de l'extraction. Mélanger les œufs avec le sucre puis ajouter le jus de carotte, l'huile et le beurre préalablement fondu. Tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude puis ajouter au mélange précédent. Verser les fibres de carottes et terminer de mélanger. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, cuisson des carrot cakes :

Graisser et chemiser chaque cercle avec du papier sulfurisé (bande d'environ 4,5 cm de hauteur et 10 cm de longueur). Dresser 60 g de pâte à cake dans chacun des cercles. Recouvrir les cercles de papier sulfurisé et déposer par-dessus une plaque afin que les carrot cakes cuisent régulièrement. Enfourner à 170°C - four ventilé pendant 35 minutes. Sortir du four et laisser refroidir complètement. Congeler 2 heures avant le montage.

## GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% VANILLE ET JUS DE CAROTTE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

75 g Jus de carotte\*  
5 g Miel d'acacia  
½ Gousse de vanille  
NOROHY  
100 g Chocolat IVOIRE 35%  
185 g Crème entière liquide 35%

Chauffer les 75 g de jus de carotte avec le miel et les graines de vanille. Verser en trois fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu en mélangeant avec une maryse.

Rajouter les 185 g de crème liquide froide et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, pour parfaire l'émulsion.

Filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

\*Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette.

# Carrot cake

(suite)

## TUILES À LA CAROTTE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 10 minutes

70 g **Beurre**  
70 g **Sucre glace**  
70 g **Farine**  
35 g **Blancs d'œufs**  
35 g **Jus de carotte**  
QS\* **Carottes extraites**  
*\*quantité souhaitée*

Mélanger le beurre préalablement fondu avec le sucre glace. Ajouter la farine tamisée puis les blancs d'œufs et le jus de carotte. Réserver au réfrigérateur 10 minutes. Dresser les tuiles de forme et dimension souhaitée et déposer de la fibre de carotte extraite sur le dessus. Cuire à 170°C - four ventilé pendant 6 à 7 minutes. Façonner les tuiles à l'aide de la gouttière en sortie de four.

## GLAÇAGE ESQUIMAU AZÉLIA 35%

Temps de préparation : 10 minutes

200 g **Chocolat AZÉLIA 35%**  
20 g **Huile de pépins de raisin**  
50 g **Noisettes hachées**

Fondre le chocolat **AZÉLIA 35%** à 45°C et ajouter l'huile de pépins de raisin. Mélanger avec les noisettes hachées. Utiliser à environ 35°C.

## MONTAGE

Temps de préparation : 20 minutes

Préparer le glaçage esquimau au chocolat **AZÉLIA 35%**. Glacer les carrot cakes en les plongeant dans le glaçage esquimau. Veiller à ne pas enrober la partie supérieure. Foisonner la ganache **IVOIRE 35%** vanille et jus de carottes jusqu'à l'obtention d'une texture souple et pochable. À l'aide d'une poche munie d'une douille 18 mm, pocher la ganache sur chaque cake.

Terminer en déposant une tuile à la carotte sur le dessus de la ganache.

### Astuce de Chef

Il est possible de remplacer les quantités données de carotte (fibres et jus) par la même quantité de betterave pour des desserts colorés. Vous obtiendrez ainsi des betteraves cakes.

### Conseil nutritionnel

1 kg de carotte permet d'extraire environ 200 g de jus. Dans cette recette, la carotte est utilisée entièrement, zéro déchet !