

# Garden Party

Une recette originale de Jérémy Aspa  
Recette calculée pour 24 cakes de 17 x 4,5 cm

Une recette healthy et très tendance  
avec l'utilisation des graines de chia

## Pensez-y !

- Valrhona vous propose des packagings pour vos gâteaux de voyage (18 x 5,5 x 7,5 cm).
- Utilisez nos étiquettes pour compléter vos packagings et mettre en avant vos créations. Vous pourrez ainsi créer un effet de gamme - "Les Découvertes" Réf. 14781 - "Les Gourmandes" Réf. 14794 - "Les Dégustations" Réf. 14787.



Boîtes de gâteaux de voyage  
Réf. 18665 - Lot de 30



- Une pâte délicieusement fondante aux agrumes de saison.
- Votre région est riche de saveurs alors utilisez des ingrédients locaux dans vos recettes et valorisez-le !
- Un gâteau de voyage frais et vitaminé qui pourra se conserver au moins 1 semaine.



## GANACHE ENTREMETS INSPIRATION YUZU

340 g	Lait entier UHT	!	Chauffer le lait et le sucre inverti.
30 g	Sucre inverti	!	Verser progressivement sur l'Inspiration fondu.
1100 g	<b>INSPIRATION YUZU</b>	!	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Réserver.

## BEURRE MANIÉ AUX GRAINES DE CHIA

300 g	Beurre sec 84%	!	Mélanger le beurre pommade avec la farine.
75 g	Farine de blé Tradition Française	!	Beurrer les moules et parsemer les graines de chia pour en chemiser la surface.
120 g	Graines de chia	!	

## MASSE CAKE AGRUME CONFIT

1100 g	Œufs entiers	!	Mélanger les œufs, le sucre semoule ainsi que la poudre d'amandes.
900 g	Sucre semoule	!	Détendre la pâte d'orange confite avec la pulpe de yuzu, la pâte de yuzu concentrée ainsi que les zestes et ajouter au premier mélange.
590 g	Poudre d'amandes	!	Tamiser ensemble la farine, l'amidon et la levure chimique avant de l'ajouter au mélange de base.
120 g	Pâte d'orange confite	!	Ajouter le beurre liquide clarifié et le lait.
140 g	Pulpe de yuzu	!	Terminer avec les cubes de fruits confits.
80 g	<b>Pâte concentrée yuzu</b>	!	
5	Zestes d'orange	!	
5	Zestes de citron jaune	!	
350 g	Farine de blé Tradition	!	
210 g	Amidon de maïs	!	
20 g	Levure chimique	!	
310 g	<b>Beurre liquide clarifié</b>	!	
210 g	Lait entier UHT	!	
160 g	Abricot moelleux	!	
160 g	Mandarine confite en cubes	!	
160 g	<b>Orange confite en dés</b>	!	
160 g	<b>Citron confit en cubes</b>	!	

## SIROP D'IMBIBAGE YUZU

210 g	Eau	!	Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, ajouter à froid le jus de yuzu.
260 g	Sucre semoule	!	
280 g	Jus de Yuzu	!	

## MONTAGE ET FINITION

Réaliser la ganache, le sirop d'imbibage et réserver.

Préparer la masse à cake et garnir 200 g par moules préalablement chemisés de beurre manié et de graines de chia.  
Cuire à 160 °C environ 16 min couvert d'une feuille sulfurisée et d'une plaque de cuisson pour obtenir un fond plat.  
Imbiber chaque cake avec 30 g de sirop.

Étaler de l'Inspiration Yuzu précristallisé entre deux feuilles guitare.  
Avant cristallisation détailler des rectangles de 17,5 x 4,5 cm (deux par cake).  
Coller avec un point de ganache une plaque d'Inspiration sur les cakes.  
À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm dresser 50 g de ganache en forme de goutte et positionner une seconde plaque en exerçant une légère pression.  
Dresser un fil de ganache sur la deuxième plaque afin de coller un assortiment de fruits confits (voir photo).

Terminer avec un «**Décor personnalisé de votre logo**».

### INSPIRATION YUZU



19998

"LE YUZU, UN  
AGRUME SINGULIER ET  
DE CARACTERE  
EMBLEMATIQUE  
DU JAPON."