

NOROHY

VANILLE AUDACIOSY & ENGLES

CAKE OLA



CALCULÉE POUR 8 PORTIONS DE CAKE AU CAFÉ

BISCUIT MOELLEUX EXTRAIT DE CAFÉ

Blancs d'œufs.....	400 g
Sucre semoule.....	260 g
Amande Brute Entière Tuono Sicile PARIANI.....	260 g
Farine T110.....	295 g
Oeufs entiers.....	330 g
Extrait de café liquide Bio NOROHY.....	105 g
Huile de Pécan Bio PARIANI.....	155 g
Sel fin.....	4 g

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.

Mixer les amandes finement au robot coupe.

Mélanger les amandes en poudre, la farine, les œufs, l'extrait de café, l'huile et le sel.

Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.

Utiliser aussitôt.

GANACHE INTENSE ENTREMETS ET TARTES JIVARA 40% EXTRAIT DE CAFÉ

Lait entier UHT.....	230 g
Crème UHT 35%.....	230 g
Pectine X58 SOSA.....	5 g
Sucre semoule.....	15 g
Beurre de cacao.....	105 g
Chocolat au lait Jivara 40% VALRHONA.....	695 g
Extrait de café liquide Bio NOROHY.....	115 g

Chauffer le lait et la crème à 40/45 °C.

Incorporer le mélange pectine-sucre semoule et **porter** le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.

Lorsque la base pectinée est entre 60 et 70 °C **émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le beurre de cacao et le chocolat partiellement fondu.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter l'extrait de café. **Mixer** de nouveau

Couler à 40/45 °C.

GLAÇAGE JIVARA CAFÉ

Chocolat au lait JIVARA 40% VALRHONA.....	990 g
Pâte pure Amande de Sicile Crue PARIANI.....	330 g
Café en poudre.....	15 g
Noisette poudre déshuilée PARIANI.....	165 g

Fondre la couverture Jivara et la pâte pure d'amandé à 45°C.

Ajouter la poudre de café et la poudre de noisette déshuilé et **utiliser** aussitôt.

MONTAGE

Café en poudre.....	80 g
Cacao en poudre.....	QS

Réaliser le biscuit et l'étaler sur deux toiles silicone à l'aide d'une règle Pascale réglée à 10 mm. **Cuire** environ 13 minutes à 175°C, four ventilé.

Lorsque le biscuit est froid, **détailler** 8 bandes de biscuit de 9 cm par 57 cm.

Déposer une bande de biscuit au fond des cadres.

Réaliser la ganache Jivara café puis **couler** 200 g sur le biscuit.

Déposer une deuxième bande de biscuit puis renouveler l'opération deux fois en terminant le montage avec une bande de biscuit de manière à obtenir 3 couches de ganache et 4 couches de biscuit. **Laisser cristalliser** minimum 3h à 4°C.

Après cristallisation, **décadrer** le montage et le découper en deux parties égales de 4,5 cm dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau chaud.

Découper ensuite des rectangles de 28,5 cm.

Déposer les cakes sur une toile silicone en leur donnant un mouvement de vague et laisser cristalliser 2 heures de plus à 4°C.

Réaliser le glaçage et **glacer** immédiatement les cakes à l'aide d'une poche sans douille en laissant de manière aléatoire des espaces sans glaçage sur la surface du cake.

Saupoudrer de café moulu.

Laisser cristalliser idéalement 2h à 16/18°C.

Poudrer légèrement les cakes de cacao en poudre à l'aide d'un pinceau souple.

Fondre le restant de ganache à 40°C, mixer pour réémulsionner et **garnir** les espaces sans glaçage.

Ce cake se conserve une semaine à température ambiante

