



CAKE / GATEAU DE VOYAGE

Cake Marron/Citron



Par Pascal MOLINES

Meilleur Ouvrier de France

Champion du monde de la Pâtisserie



Evocations...

« Association du citron et du marron à travers un cake de voyage. Facile à manger. Biscuit marron moelleux et fondant de la ganache. Citron assisté du croustillant de la pâte sablée.»

P.M.

Ingrédients

Pour 4 cakes de 21 x 3 cm

1. Le biscuit marron

Beurre.....	190 g
Pâte de marron.....	400 g
Crème de marron	250 g
Œufs entiers	400 g
Farine	60 g
Levure chimique	18 g

2. La ganache lait - citron

Crème 35%	270 g
Glucose.....	40 g
Ecorces de citron fraîches.....	40 g
Chocolat au lait.....	420 g
Beurre sec.....	70 g

Progression

Mélanger au robot coupe tous les ingrédients et cuire à 170°C pendant 12 min.

Bouillir la crème 35% avec le glucose et les écorces de citron. Verser sur le chocolat au lait. Mixer et ajouter le beurre sec.

3. Vermicelle de marron

Pâte de marron.....	250 g
Crème de marron	250 g
Beurre.....	180 g

Mélanger tous les éléments au robot coupe.

4. La pâte sablée au marron

Pâte de marron.....	120 g
Sucre glace.....	65 g
Beurre mou.....	225 g
Farine de blé T55	400 g
Levure chimique	2g

Ramollir le beurre, ajouter le sucre glace et la pâte de marron puis la farine et la levure chimique.
Cuire à 160°C pendant 10 à 12 min.

5. Le pétale de marron

Pâte de marron.....	80 g
Crème de marron	80 g

Mélanger et faire sécher en forme à 140°C pendant 10 à 12 min.

Montage

Cuire le biscuit.

Détailler 3 abaisses de 21x24 cm et déposer une abaisse dans un cadre de 21x24 cm.

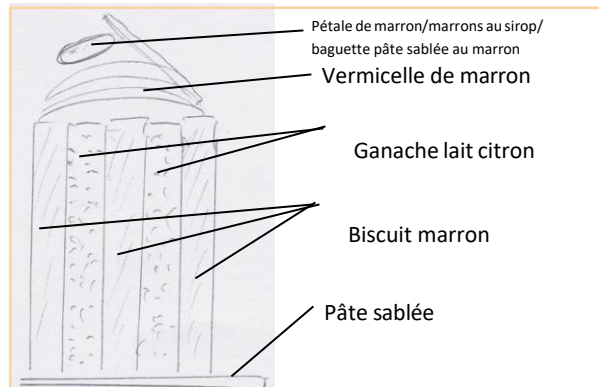
Couler 350 g de ganache sur le biscuit, ajouter une autre abaisse de biscuit, puis encore 350 g de ganache, finir par la dernière abaisse de biscuit.

Laisser cristalliser.

Couper 4 bandes égales dans la largeur 4,5x21 cm.

Poser les bandes sur la tranche puis ajouter les vermicelles de marron.

Déposer sur un fond de pâte sablée de 22x5 cm.



Finitions

Décorer avec des pétales de marron, des baguettes de pâte sablée au marron et des marrons au sirop.