

CINDY51



Préparation du White Cake, avec colorant rose

Ingrédients :

- 630 g de beurre
- 1 290 g de sucre
- 1 150 g de farine
- 32 g de levure
- 860 g de lait
- 630 g de blanc d'oeuf
- Quelques gouttes de colorant rose

1- Chemisez le moule et préchauffez le four à 150 °,

2- Mélangez la farine et la levure,

3- Pendant 5 min mélangez le sucre et le beurre en les fouettant, votre préparation doit devenir la plus blanche possible.

4- Dans votre robot mélangez à vitesse moyenne, en alternance incorporez votre mélange de farine levure et le lait.

5- Montez vos blancs en neige qu'ils soient bien fermes.

6- Incorporez petit à petit vos blancs à votre appareil.

7- Mettre quelques gouttes de colorant rose.

8- Versez le tout dans votre moule et mettez le tout au four pendant 2h45.

Ganache Coco

Ingrédients :

- 1 290g de chocolat blanc
- 630 g de crème de coco
- 315 g de noix de coco en poudre
- 315 g de beurre demi sel en morceaux

1- Cassez le chocolat blanc et le faire fondre au bain marie,

2- Mélangez dans une casserole la crème de coco et la noix de coco en poudre, faire bouillir le tout,

3- Incorporez le tout au chocolat blanc,

4- Ajoutez le beurre en morceaux,

5- Mélangez bien le tout, filmez et laissez refroidir.

Curd Framboise

Ingrédients :

- 1 000 g de purée de framboises,
- 200 g de sucre,
- 40 g de maïzena,
- 40 g de jus de citron,
- 100 g de beurre demi-sel en morceau.

1- Faites chauffer à feu doux dans une casserole la purée de framboise,

2- Ajoutez le sucre et mélangez bien,

3- Dans un autre récipient mélangez la maïzena et le jus de citron,

4- Ajoutez ce mélange à la purée de framboise,

5- Laissez sur le feu et mélangez jusqu'à ce que cela épaississe,

6- Versez le tout dans un saladier, filmez et laissez refroidir.

Montage et écoration en pâte à sucre

- Coupez votre gâteau en 3

- sur la première couche mettre du curd, reposez la deuxième couche, remettre du curd puis reposez la dernière partie du gâteau.

- recouvrir votre gâteau de ganache à la noix de coco et mettre au frigo.

- pour la pâte à sucre, laissez place à votre imagination !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr