



Mon petit panda concours cake design

CHIVA57320



Pour un Molly cake de 10 personnes il vous faut:

- 250 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 250 g de crème liquide à 30 %
- 3 oeufs
- vanille (ou autre arôme)
- un sachet de levure chimique 10gr

Commencer par fouetter les oeufs avec le sucre pendant au moins 15 minutes. Mélanger la farine avec la levure et la vanille (ou zeste de citron ou autre). Quand les oeufs ont bien blanchi ajouter la farine par cuillerées.

Fouetter la crème liquide bien froide et ajouter à la pâte, en incorporant doucement en remuant de bas en haut.

Jusqu'à obtenir un mélange onctueux et homogène .

Verser dans le moule (15 cm) beurrer et que l'on chemise de papier sulfurisé en laissant déborder sur le haut et cuire au four à 160 degrés pendant 50 minutes, dans un four préchauffé.

Bien laisser refroidir avant de démouler , l'idéal est de le filmer et de le laisser au frais avant utilisation pour éviter les miettes.

J'ai ensuite réalisé un crème au beurre à la meringue italienne pour cela il vous faut préparer environ 600 gr

Il vous faut :

- 3 blancs d'œufs
- 170 g de sucre
- 220 g de beurre
- 50 ml d'eau
- 2 cc d'extrait de vanille

Versez le sucre et l'eau dans une casserole et faites monter la température à 118°C.

Pendant ce temps montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sucre .

Lorsque le sirop de sucre bouillant est prêt, versez-le en filet sur les blancs en évitant les fouets (si non il y a plus de sucre sur les parois du bol que dans les blancs).

Laissez le robot tourner jusqu'à ce que la meringue soit ferme, brillante et tiède puis ajoutez un à un des dés de beurre . Pour finir, raclez les bords du bol à la spatule pour ramener tous les ingrédients au milieu, ajoutez la vanille et fouettez à nouveau.

J'ai ensuite fait un curd de framboise rien de plus simple la recette la voici:

- 200gr de purée de framboise
- 40gr de sucre

- 8gr de maïzena
- 8gr de jus de citron
- 20gr de beurre

Mettez votre purée de framboises dans une casserole et mettez à chauffer à feu doux.

Ajoutez le sucre à votre purée et mélangez bien afin de dissoudre le sucre. Délayez la maïzena en y versant votre jus de citron et en mélangeant bien. Ajoutez ce mélange maïzena et jus de citron à votre casserole de purée de framboises et sucre. Mélangez le tout jusqu'à ce que l'appareil épaississe. Versez votre curd dans un saladier. Laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur

J'ai préparé à l'avance avec de la gum paste mes bambou et panda ainsi que toute mes décoration.

Pour le montage coupé en trois dans la longueur le Molly préparé un boudin de crème au beurre sur le pourtour du premier disque ensuite garnir de curd et recouvrir de crème au beurre continué là-même chose pour les autres disques. Placé le gâteau au frais avant de le ganacher pour le lissage j'utilise une simple ganache de couverture au chocolat. Et voilà il n'y a plus qu'à décorer. Et déguster garder votre gâteau maximum 36h00 hors du frigo.

V

R

R

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