

Coffee savane à la vapeur

FLEXIPAN® Origine
Moule à CAKES FM349



Ingrédients :

Pour la pâte à gâteau

- 3 blancs d'œufs (90 g)
- 3 jaunes d'œufs
- 110 g de sucre roux (cassonade)
- 50 g de lait entier
- 15 g de levure chimique (ou 1 sachet)
- 1 c. à c. de sucre vanillé maison
- 80 g d'huile de tournesol ou 100 g de beurre fondu
- 150 g de farine T55
- 3 c. à s. de café soluble
- 2 c. à c. d'eau

Pour la cuisson

- 1200 g d'eau

Préparation

Pour la pâte à gâteau

Séparer les blancs des jaunes avec le séparateur, réserver les jaunes. Placer le fouet sur les lames. Battre les blancs en neige pendant 3 minutes – vitesse 4. (sans verre doseur). Égoutter et réserver les blancs battus dans le panier inox. Sans rincer le bol. Replacer le fouet et blanchir les jaunes et le sucre roux pendant 2 minutes - vitesse 3. (sans verre doseur).

ÔTER LE FOUET. Ajouter le lait entier, la levure chimique, le sucre vanillé maison, l'huile ou le beurre fondu au préalable et la farine, mélanger 1 minute 30 - vitesse progressive 3 à 6. (sans verre doseur). Verser la pâte dans un cul de poule. Ajouter et incorporer les blancs en neige en 2 fois à la pâte à l'aide de la spatule. Verser la moitié de la pâte dans un bol. Mélanger le café soluble à l'eau, on obtient une pâte et ajouter à 1 des 2 pâtes. Verser 1 cuillère de pâte vanillée dans le moule à cakes et une de pâte au café alternativement 2 fois. Recommencer en inversant café sur vanille et vanille sur café. Pour obtenir des marbrures, avec le manche de la spatule mélangeuse réaliser 2 lignes dans la longueur.

Pour la cuisson

Fixer le cuit vapeur sur le bol. Placer l'ensemble et verrouiller. Verser l'eau dans le bol par les trous du cuit-vapeur. Placer le moule garni avec son support (astuce test 2019 : filmer le moule) et cuire 50 minutes - 120°C – vitesse 2 (couvercle fermé). Ôter de couvercle sans le retourner pour ne pas faire couler l'eau sur le marbré, retirer le film et laisser refroidir complètement avant de le démouler. Astuce test 2019 : cela évite le passage délicat du couvercle plein de condensation mais ne change rien au résultat. Bon appétit ...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🍷	🌀	TURBO/PETRIN
	Blancs d'œufs - réserver	3 min		4	
	Jaunes, sucre	2 min		3	
	Lait, levure, sucre vanillé, huile ou beurre, farine	1 min30		3 à 6	
	Eau dans bol	50 min	120°C	2	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>