

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

RAINBOW CAKE

Pour 10 personnes :

Moules de 20 cm

Les biscuits : 430g farine - 430g sucre - 220g beurre - 350 lait - 5 oeufs - 1 càc levure chimique - la pulpe d'une gousse de vanille - 3 colorants : 1 rouge, 1 jaune, 1 bleu -

Fouetter le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Fondre le beurre et le mélanger avec le lait, mélanger la farine avec la levure chimique. Ajouter en fouettant les mélanges faire et lait. Incorporer la pulpe de vanille.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Peser la pâte et la diviser en 6. La répartir dans 6 bols et ajouter les colorants : 1 rouge, 1 orange en mélangeant jaune et rouge, 1 jaune, 1 vert en mélangeant bleu et jaune, 1 bleu, 1 violet en mélangeant bleu et rouge.

Beurrer les moules légèrement, verser les pâtes dans chacun. Si vous n'avez qu'1 ou 2 moules, répétez l'opération autant de fois. Enfourner et cuire 12 minutes. Vérifier la cuisson en enfonçant une aiguille à brider ou la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler sur une grille.

Ganache montée ivoire (la veille) : 150g crème liquide entière - 20g miel d'acacia - 280g chocolat ivoire Valrhona - 450g crème liquide entière -
Chauffer les 150g de crème liquide avec le miel. Fondre au M.O. par tranche de 30 secondes le chocolat dans un saladier en verre. Verser la crème chaude au miel en 3X sur le chocolat en remuant à l'aide d'une spatule chaque fois sans faire pénétrer de l'air. Laisser tiédir puis ajouter les 450g crème liquide froide. Remuer. Couvrir au contact de film alimentaire, entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, fouetter au robot muni du fouet jusqu'à chantilly ferme.

Montage : sur une grille poser un carton doré. Poser le biscuit violet. Etaler à l'aide d'une spatule métallique une couche de ganache montée. Poser délicatement le biscuit bleu, puis étaler une couche de ganache montée, ainsi de suite. Recouvrir le gâteau de ganache. Etaler à l'aide de la spatule métallique.

Décorer comme il convient. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.