

Rituel gourmand #18

Cake Folie Praliné Cannelle

INGRÉDIENTS

Recette pour un Cake Folie Praliné Cannelle

Crumble

Cassonade 20g
Farine 16g
Cacao en poudre 20g
Beurre 1/2 sel 20g

Pâte à cake praliné

Miel 10g
Sucre 35g
Zestes de citrons jaunes 1
Oeufs 70g
Farine 70g

Levure chimique 3g
Praliné ou pâte à tartiner 70g
Lait 40g

Dacquoise Cannelle

Blancs d'oeufs 85g
Sucre 50g
Poudre d'amandes 85g
Sucre glace 35g
Farine 13g

Cannelle 3g

Amandes effilées 20g

RECETTE

RECETTE POUR UN CAKE FOLIE PRALINE CANNELLE

Crumble :

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients sauf le beurre.
Ajouter le beurre en morceaux et mélanger à la main jusqu'à la formation d'une pâte.

Former des grains et répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Cuire à four chaud à 160°C pendant 10 minutes.

Pâte à cake praliné :

Mélanger au fouet le miel, le sucre, le zeste et les œufs.
Ajouter la farine et la levure puis mélanger au fouet.
Ajouter le beurre fondu chaud et mélanger.
Ajouter le praliné et le lait et mélanger.
La pâte doit être lisse et onctueuse.

Dacquoise Cannelle :

Monter les blancs et le sucre au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture ferme en bec d'oiseau.
Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la cannelle.
Incorporer délicatement au fouet le mélange des poudres dans les blancs. Ne pas trop remuer.
Ajouter la farine et mélanger délicatement à la spatule.

Dans un moule à cake, répartir le crumble précuit dans le fond.

Remplir le moule à moitié avec la pâte à cake praliné.

A l'aide d'une poche pocher la dacquoise cannelle en zigzag sur le dessus sans dépasser la hauteur du moule.

Parsemer d'amandes effilées.

Saupoudrer de sucre glace.

Cuire à four chaud à 175°C entre 30 et 45 minutes suivant la taille du cake.

<https://www.youtube.com/watch?v=wdn6-bpZ1E8>

