

Recette pour 1 kg de préparation



Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
111 Kcal
Protéines : 4,4 g



Créé avec : **CéréageGel**

Se référer au **protocole gâteau fondant texture tranchable****.

INGREDIENTS GÂTEAU

CéréageGel	63 g
Levure chimique	12 g
Fromage blanc	210 g
Huile neutre	60 g
Coule d'œuf entier	285 g
Sucre	255 g
Jus d'orange	115 g

INGREDIENTS CAMEL

Sucre	150 g
Eau	40 g

INGREDIENTS FEVE COMESTIBLE

Jus d'orange	25 cl
Sucre	30 g
Gel Easy	5 g

INGREDIENTS CREME DIPLOMATE

Lait	23 cl
Jaunes d'œufs	2
Sucre	45 g
Maïzena	23 g
Feuilles de gélatine	2
Crème à 35%	23 cl
Extrait de vanille	15 g
Essence d'amende amer	3 à 5 g

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du CéréageGel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

GALETTE DES ROIS.

PRÉPARATION CARMEL

- Faire un caramel.
- Cuire le caramel.
- Verser le caramel chaud sur une toile de cuisson ou du papier sulfurisé.
- Laisser refroidir et durcir.
- Quand le caramel est froid, le réduire en poudre à l'aide du blixeur.
- Réserver en ambient.

PRÉPARATION GÂTEAU – Protocole Céréagel

- Disposer l'ensemble des ingrédients dans le mixeur.
- Mixer l'appareil.

CUISSON DU GÂTEAU

- Pulvériser la bombe à graisser sur les moules silicone, ou bac gastronomique.
- Parsemer la poudre de caramel sur la plaque graissée de façon homogène.
- Couler l'appareil de gâteau à l'orange sur une épaisseur n'excédant pas 0,5 cm.
- Cuire à four vapeur sans couvrir 35min à 90°C.
- A la sortie de cuisson, filmer le gâteau en contact et refroidir en cellule de refroidissement selon les normes HACCP.

PRÉPARATION

- Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
- Chauffer le lait avec l'extrait de vanille et l'essence d'amande amer à feu très doux.
- Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- Ajouter la Maïzena.
- Incorporer les feuilles de gélatines ramollies.
- Débarrasser et refroidir en cellule selon la méthode HACCP.
- Quand la crème diplomate est froide, fouetter la crème 35% nature et l'incorporer à la crème pâtissière aromatisée à l'amande.
- Débarasser en poche pâtissière.

GALETTE DES ROIS.

PRÉPARATION

- Verser le jus d'orange et le sucre en casserole à froid.
- Incorporer le grammage de Gel Easy à froid au fouet.
- Porter à ébullition.
- Mettre à refroidir selon les méthodes HACCP.
- Quand la gelée d'orange est prise, la mixer pour obtenir un jus d'orange gélifiée compoté.

DRESSAGE

- Tailler 2 grands cercles dans la plaque d'appareil à gâteau.
- Sur une base, coucher la crème diplomate.
- Insérer une fève de gelée d'orange à l'endroit que vous souhaitez.
- Positionner le deuxième cercle côté caramélisé à l'extérieur.
- Vous pouvez dresser comme sur la photo.