

Ch'ti Cake aux Spéculoos Façon Bûche By Cath

 <p>BATTEUR FOUET Double Rotation</p>  <p>ENTONNOIR Compatible avec l'orifice du bouchon</p>  <p>MOULE A CAKE</p>	<p>Nombre 8-10 personnes</p>	<p>Version avec le robot Companion</p>  <p>COOKING By Cath</p>
	<p>Préparation 15 minutes + 20 minutes</p>	
	<p>Cuisson 35 minutes</p>	
	<p>DESSERT</p>	

Pour le cake :

- 250g Spéculoos
- 3 gros œufs
- 100g farine
- 80g sucre
- 250 ml lait
- 100g beurre
- 1 sachet levure chimique
- Sel

Pour la garniture et la déco :

- 33cl Crème Fleurette
- 1/8 tsp poudre vanille pure*
- 80g sucre glace
- 1 tasse de café corsé (ou chicorée pour les ch'tis !)
- Biscuits spéculoos (6 à 8)
- Quelques billes de sucre

ETAPE N°1

- Mettre les Spéculoos à ramollir dans le lait.
- Préchauffer le four à 180°C.

ETAPE N°2

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.3/60°C/3mn30

- Positionner le batteur dans la cuve du robot.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à 60 degrés, Vitesse 3 pendant 3 minutes 30.

ETAPE N°3

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.8/--/2mn

- Clarifier les œufs^[1]
- Ajouter le sucre et les jaunes d'œufs dans la cuve.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 8 pendant 2 minutes.

ETAPE N°4

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.3/--/1mn

- Mélanger la farine avec la levure et une pincée de sel.
- Ajouter le mélange dans la cuve.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3 pendant 1 minute.

ETAPE N°5

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.6/--/1mn

- Rassembler la préparation.
- Ajouter le mélange Spéculoos & lait
- Verrouiller le couvercle et relancer le robot à la Vitesse 6 pendant 1 minute.

ETAPE N°6

Accessoires :

Fouet Double Rotation

Paramètres :

Vit.7/--/3mn30

- Réserver la préparation dans un saladier.
 - Nettoyer soigneusement la cuve puis y installer le fouet à double rotation.
 - Ajouter les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel.
 - Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 7 pendant 3 minutes et 30 secondes afin de battre les blancs en neige ferme.
- A défaut du fouet à rotation, vous pouvez utiliser le batteur. Augmenter alors la durée de 30 secondes.*

ETAPE N°7

- Ajouter en 3 fois les blancs en neige dans la préparation au Spéculoos et mélanger en les soulevant délicatement afin d'éviter qu'ils ne retombent.
- Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (ou un moule beurré).
- Cuire au four à 180°C pendant 30 à 35 minutes, le cake doit être bien doré et la pointe du couteau doit en ressortir sèche.
- Laisser tiédir avant de démouler.

AVANT DE POURSUIVRE :

- Laisse refroidir complètement le cake.
- Placer la cuve du Companion du Companion au frigo pendant au minimum 30 minutes (pas au congélateur à cause des contacteurs)
- Placer le fouet à double rotation (ou le batteur) ainsi que la crème fleurette pendant 10 à 15 minutes au congélateur.
- Assurer vous que la cuve soit bien sèche.

AVEC LE FOUET A DOUBLE ROTATION

ETAPE N°8

Accessoires :

Fouet Double Rotation



Paramètres :

Vitesse progressive

Durée 3 à 5 mn

SANS BOUCHON

- Installer le fouet à double rotation dans la cuve.
- Ajouter la crème fleurette.
- Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4 sans saisir de durée.
- Lorsque le robot affiche 30 secondes, augmenter la durée à 5

Pour modifier la vitesse sans arrêter le robot, il suffit d'appuyer sur le bouton « Vitesse » pour que celle-ci clignote puis d'appuyer sur la touche « + » pour augmenter celle-ci.

- A 1 minute, augmenter la vitesse à 6.
- A 1 minute 30 secondes, augmenter la vitesse à 7
- Installer l'entonnoir sur l'orifice du bouchon et ajouter progressivement le sucre glace en pluie ainsi que la vanille.
- A 2 minutes, la vitesse à 8
- A partir de 2 minutes 30, surveiller la crème pour l'arrêter dès qu'elle est bien ferme.

Selon la crème utilisée et la température de la pièce, celle-ci devrait être parfaite au bout de 3mn à 3mn30 voire 4mn.

Ne pas la battre plus que nécessaire sinon elle deviendrait granuleuse et finirait pas donner du beurre (oups, je viens de vous dire comment réaliser du Beurre Maison au Companion 😊)

AVEC LE BATTEUR

ETAPE N°8

Accessoires :

BATTEUR



Paramètres :

Vitesse progressive

Durée 3 à 5 mn

SANS BOUCHON

- Installer le batteur dans la cuve.
- Ajouter la crème fleurette.
- Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4 sans saisir de durée.
- Lorsque le robot affiche 30 secondes, augmenter la durée à 5

Pour modifier la vitesse sans arrêter le robot, il suffit d'appuyer sur le bouton « Vitesse » pour que celle-ci clignote puis d'appuyer sur la touche « + » pour augmenter celle-ci.

- A 1 minute, augmenter la vitesse à 6
- A 1 minute 30 secondes, augmenter la vitesse à 7
- A 2 mn, installer l'entonnoir sur l'orifice du bouchon et ajouter progressivement le sucre glace en pluie ainsi que la vanille.
- A 2 minutes 30, augmenter la vitesse à 8
- A partir de 3 minutes 30, surveiller la crème pour l'arrêter dès qu'elle est bien ferme.

Selon la crème utilisée et la température de la pièce, celle-ci devrait être parfaite au bout de 3mn30 à 5mn. Ne pas la battre plus que nécessaire sinon elle deviendrait granuleuse et finirait pas donner du beurre (oups, je viens de vous dire comment réaliser du Beurre Maison au Companion 😊)

ETAPE N°9

- Couper le cake aux Spéculoos en deux sur sa longueur (ou 3 s'il est bien épais)
- Imbiber les 2 surfaces de celui-ci avec le café corsé à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
- Laisser reposer quelques instants.
- Disposer une belle couche de crème (une plus fine si vous avez coupé le cake en 3)
- Répartir sur celle-ci des biscuits entiers de façon à recouvrir toute la surface mais sans les chevaucher.
- Répartir une petite couche de crème puis positionner la 2^{ème} tranche de cake par-dessus en appuyant très légèrement pour répartir la crème et faire ressortir légèrement celle-ci sur les côtés.



- Si vous avez coupé le cake en 3 tranches, recommencer l'opération pour terminer par le « chapeau » du cake.
- Recouvrir tout le cake avec la crème restante et lisser le pourtour et le dessus à l'aide d'une spatule, en faisant éventuellement des vagues légères pour un visuel comme sur mon modèle qui donneront l'effet de coulées de neige et en respectant la forme pointue du chapeau pour donner l'illusion d'un sommet de montagne.



- Parsemer le cake de spéculoos écrasé et décorer le sommet de billes de sucre.

➤ Réserver 2 heures au frigo avant de servir.



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



Cooking & Conservation By Cath

❖ Conservation 24 heures au frigo.

[1]



CLARIFIER UN OEUFE consiste à séparer le blanc du jaune.

Taper l'oeuf d'un coup sec sur le rebord d'un bol (réservé à cet usage, sauf si avez lavé l'oeuf au préalable).

Ouvrir délicatement l'oeuf en deux par son centre en laissant le jaune d'oeuf dans une des 2 demi coquilles.

Faire basculer le jaune d'une demi coquille vers l'autre au dessus d'un bol pour récupérer le blanc. Déposer le jaune dans un autre bol.

Attention, il vaut mieux un peu de blanc d'oeuf dans le jaune que l'inverse !



Fouet à double rotation (Seul ou Kit pâtisserie)

<https://amzn.to/3lk6Cnp>



Démonstration sur passionsbycath.fr

Entonnoir compatible avec l'orifice du bouchon

<https://amzn.to/3oklWZd>



Démonstration sur passionsbycath.fr

Vanille pure Nabür

<https://amzn.to/3scoGfR>

Gousses de vanille de Madagascar
Entières broyées, 100% pure
Sans sucre ni alcool ni additif ajouté
En sachet de 20g refermable

