





Ch'ti Cake aux Spéculoos By Cath

 <p>BATTEUR</p> <p>FOUET Double Rotation</p>  <p>MOULE A CAKE</p> 	<p>Nombre</p> <p>8 personnes</p>	<p>Version avec le robot Companion</p>  <p>COOKING By Cath</p>
	<p>Préparation</p> <p>15 minutes</p>	
	<p>Cuisson</p> <p>35 minutes</p>	
	<p>DESSERT</p>	

INGREDIETS :

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

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.

- Déguster tiède ou froid.



Cooking & Conservation By Cath

❖ Conservation 48h à 72h, à température ambiante, recouvert d'un linge.



[1]



CLARIFIER UN OEUF 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 !

