

Cake amande et caramel

Ingredients
Crémeux caramel
80g de sucre
2g de gélatine
100g de crème liquide entière
50g de beurre
150g de mascarpone
Cake amandes
70g de sucre
80g de beurre mou
85g de poudre d'amande
60g de farine
2 oeufs
3g de levure chimique
Glaçage rocher
160g de chocolat
20g d'huile
40g d'amandes hâchées

Crémeux caramel

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer le sucre jusqu' obtenir un beau caramel ambr

--> trop claire, il aura juste un got de sucre

--> trop fonc, il sera amre

Verser la crme chaude et mlanger (attention aux claboussures !)

Incorporer la glatine pralablement ssore

Puis ajouter le beurre en petits morceaux et mlanger

Filmer au contact et laisser refroidir au moins 6h au frais (une nuit c'est idal)

Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu' obtenir une mousse bien ferme

Mettre en poche

Cake amande

- Pour le moule kyoto de Silikomart -

Prchauffer le four 155C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer la poudre d'amande

Ajouter les oeufs et mlanger

Verser la farine, la levure chimique et mlanger

Verser la pte dans le moule pralablement beurr

Enfourner environ 45 minutes

Lorsque le cake est froid

Remplir l'intrieur de crmeux au caramel

Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat au bain marie

Ajouter l'huile et les amades hhes, bien mlanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le cake

Mettre au frais 1h

Garnir le dessus du cake l'aide d'une douille st honor