Gâteau cadeau de Noël

RECETTE DE ROBIN HOEDJES

Gâteau cadeau de Noël

RECETTE PAS À PAS

1

Pâte à pain d'épices

INGRÉDIENTS

- 56g de Beurre
- 56g de Cassonade
- 23g de Miel
- 2g de Gingembre en poudre
- 1/2g de Cannelle en poudre
- 1/2g de Sel
- 1/2g de Muscade
- 23g d'Oeufs
- 139g de Farine

PRÉPARATION

- Mélangez le beurre froid avec le sucre et le miel.
- Ajouter les œufs.
- Ajouter les ingrédients secs.
- Mélanger jusqu'à obtenir une belle pâte et laisser refroidir avant de rouler à la bonne épaisseur.

2

Mousse au chocolat au lait

INGRÉDIENTS

- 103g de Lait
- 16g de Sucre
- 39g de Jaune d'oeuf
- 85g de Chocolat au lait
- 4g de gélatine
- 22g d'Eau
- 266g de Crème fouettée

PRÉPARATION

- Faites bouillir le lait et ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs.
- Faire une émulsion jusqu'à 85°C
- Ajoutez le chocolat au lait au mélange.
- Laissez refroidir jusqu'à 26°C et ajoutez la gélatine préparée.
- Ajoutez la chantilly pour obtenir une belle mousse onctueuse.

3

Compote d'orange

INGRÉDIENTS

- 166g de Morceaux d'orange
- 83g de Jus d'orange
- 10g de Quelli (amidon)
- 8g Jus de citron

PRÉPARATION

- Coupez l'orange et préparez les morceaux d'orange.
- Mélangez tout le jus avec le sucre et les quelli.
- Ajoutez les morceaux d'orange lentement.

4

Crème fleurette miel-cannelle

INGRÉDIENTS

- 137g de crème
- 14g de Lait
- 1g de Gélatine
- 4g d'Eau
- 34g de Chocolat blanc
- 2g de Bâtons de cannelle

PRÉPARATION

- Faites bouillir la crème et le lait avec le miel et le bâton de cannelle cassé.
- Garder au chaud pendant au moins 45 minutes.
- Ajouter la gélatine prête et le chocolat blanc
- Mixez avec le mixeur plongeant et laissez refroidir jusqu'à ce qu'il soit inférieur à 7°C.
- Battre jusqu'à consistance mousseuse.

5 Crème fleurette miel-cannelle

INGRÉDIENTS

- 50g Intense 35
- 25g Sensation 72
- 75g Beurre de cacao

PRÉPARATION

Procéde:

Faites chauffer le tout jusqu'à 45°C et vaporisez le gâteau lorsqu'il est congelé

Préparatifs:

- Commencez à préparer la pâte et laissez-la refroidir au réfrigérateur.
- Faites cuire un carré de 12 cm x 12 cm et de 2,5 mm d'épaisseur.
- Préparez le biscuit et faites-le cuire au four.
- Préparez l'intérieur du gâteau, en commençant par une couche de biscuit aux amandes après la compote, puis une couche de biscuit et terminez par le miel fouetté et la crème à la cannelle.
- Placer au congélateur.
- Préparez la mousse au chocolat au lait et remplissez le gâteau à l'envers avec la mousse et l'intérieur.
- Recouvrez le gâteau avec la pâte cuite.
- Congelez le gâteau.
- Vaporisez le gâteau congelé avec le spray au chocolat et décorez avec Leman Decorations Candy Cane & Bronze Jingle Balls.