

La galette des rois

avec **CéréaGel**



INGRÉDIENTS



Pour 6 personnes



Le gâteau au jus d'orange

63g de CéréaGel
 12g de levure chimique
 210g de fromage blanc
 60g d'huile neutre
 285g de coule d'œuf entier
 255g de sucre
 115g de jus d'orange

Le caramel

150g de sucre
 40g d'eau

La crème diplomate à la vanille et amande amer

23 cl de lait
 2 jaunes d'œufs
 45g de sucre
 23g de maïzena
 2 feuilles de gélatine
 23cl de crème à 35%
 15g d'extrait de vanille
 Entre 3 et 5g, selon votre goût, d'essence d'amande amer

La fève comestible

25cl de jus d'orange
 30g de sucre
 5g de Gel Easy

La galette des Rois

avec **CéréaGel**

NUTRISENS*



MODE OPERATOIRE

1) Gâteau au jus d'orange

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

2) Poudre de caramel

- 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 ambiant.

3) Cuisson du gâteau

- Pulvériser la bombe à graisse sur une plaque à pâtisserie.
- 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 35 min à 90°C.
- A la sortie de cuisson, filmer le gâteau en contact et refroidir en cellule de refroidissement selon les normes HACCP.

4) Crème diplomate à la vanille et amande amer

- 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'œufs avec le sucre.
- Ajouter la Maïzena.
- Incorporer le lait chaud aromatisé sur le mélange d'œufs.
- Remettre en cuisson pour épaissir l'appareil.
- Incorporer les feuilles de gélatines ramollies.
- Débarrasser et Refroidir en cellule selon la méthode HACCP.
- Quand la crème diplomate est froide, fouettez la crème 35% nature et l'incorporez à la crème pâtissière aromatisée à l'amande.
- Débarrasser en poche pâtissière.

La galette des Rois

avec CéréaGel

NUTRISENS*



5) Fève comestible

- 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 compotée.



6) 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.