

Idée recette de Jean-Jacques Borne

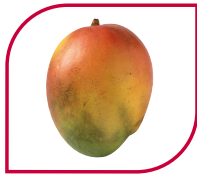


Gâteau de voyage "Perle des Neiges"



"Perles des Neiges"  
(Snow Pearl) pound cake





Idée recette Jean-Jacques Borne   
Institut de l'excellence culinaire,  
Boutique KAORI, MOF glacier.  
Saint-Étienne - France

## Gâteau de voyage "Perle des Neiges"

Français

## "Perles des Neiges" (Snow Pearl) pound cake

Anglais

### Recette pour 3 moules 180 mm

#### Pain de gènes

480 g pâte d'amandes 60%  
480 g œufs  
50 g farine de riz  
50 g farine de blé  
6 g levure chimique  
169 g beurre  
400 g **mangues cubes 10x10 SICOLY®** poêlées  
avec 60 g sucre au sirop de caramel

#### Procédé :

Mélanger petit à petit la pâte d'amande avec les œufs. Ajouter les 2 farines tamisées avec la levure puis le beurre fondu froid. Garnir les moules et parsemer de **mangues cubes 10x10 SICOLY®** caramélisées. Cuire à 180°C pendant 35 minutes. A la sortie du four, arroser le mélange de sirop et de **jus de passion SICOLY®** (tant pour tant).

#### Perle de mandarine café vanille

200 g **jus de mandarine de Sicile SICOLY®**  
25 g sucre  
50 g glucose sirop  
15 g café grains  
1 gousse vanille  
7 g pectine NH

#### Procédé :

Faire chauffer le **jus de mandarine de Sicile SICOLY®** avec les sucres et laisser infuser le café légèrement grillé et la vanille pendant 15 minutes. Passer au chinois. Ajouter la pectine en pluie et faire bouillir 2 minutes. Couler en 1/2 sphère de 58 mm et surgeler.

#### Glaçage blanc

290 g sucre  
130 g eau  
320 g glucose  
20 g gélatine poudre + 100 g eau  
200 g lait concentré sucré  
300 g chocolat blanc  
2 g colorant blanc

#### Procédé :

Faire bouillir le sucre, l'eau et le glucose. Ajouter la gélatine puis le chocolat blanc et une fois fondu, verser le lait concentré. Mixer avec les colorants et passer au chinois. Réserver pour le glaçage du pain de Gènes.

### Recipe sufficient for three 180mm moulds

#### Almond cake

480 g 60% almond paste  
480 g eggs  
50 g rice flour  
50 g wheat flour  
6 g baking powder  
169 g butter  
400 g **SICOLY® 10x10 mango cubes panfried**  
with 60 g caramel sugar syrup

#### Method:

Gradually combine the almond paste with the eggs. Add the two flours sieved together with the baking powder, and then the cooled melted butter. Fill the moulds and sprinkle with the caramelised **SICOLY® 10x10 mango cubes**. Bake at 180°C for 35 minutes. After removing it from the oven, sprinkle with a mixture of syrup and **SICOLY® passion fruit juice** (equal amounts).

#### Mandarin pearl with coffee and vanilla

200 g **SICOLY® Sicilian mandarin juice**  
25 g sugar  
50 g glucose syrup  
15 g coffee beans  
1 vanilla pod  
7 g NH pectin

#### Method:

Heat the **SICOLY® Sicilian mandarin juice** with the sugars and leave the lightly roasted coffee beans and the vanilla pod to infuse for 15 minutes. Sieve through a conical wiremesh strainer. Sprinkle the pectin over the mixture and boil for 2 minutes. Mould into 58mm 1/2 spheres and freeze.

#### White glazing

290 g sugar  
130 g water  
320 g glucose  
20 g powdered gelatin + 100g water  
200 g sweetened condensed milk  
300 g white chocolate  
2 g white colouring

#### Method:

Bring the sugar, water and glucose to the boil. Add the gelatin and then the white chocolate. When the chocolate has melted, pour in the condensed milk. Mix with the colouring and sieve through a conical wiremesh strainer. Set aside for glazing the almond cake.