



ARTIST

Artist

François Galtier



I. CAKE MOELLEUX CACAO (pour 1 plaque 60x40cm)

- Blanc d'œuf 170 g
- Sucre 170 g
- Œuf 260 g
- Jaune d'œuf 120 g
- Sucre 380 g
- Poudre d'amande 440 g
- Poudre de Cacao 120 g
- Beurre Fondu 260 g

Faire une meringue souple avec les blancs et le sucre. Pendant ce temps mélanger les œufs avec les jaunes et le sucre. Lorsque la meringue est prête, verser les poudres et le beurre fondu chaud sur la préparation d'œufs, puis bien mélanger pour obtenir une texture crémeuse. Incorporer délicatement la meringue. Étaler environ 1900g par plaque 40x60cm et cuire environ 25min à 160°C au for ventilé. Couper des disques de Ø12cm lorsque c'est assez froid.

II. CREMEUX STRACCIATELLA CASSIS VIOLETTE (pour 8 inserts)

- Purée de myrtille SICOLY® 70 g
- Beurre 150 g
- Gélatine masse (1/5) 45 g
- Chocolat au Lait 35% 350 g
- Purée de cassis SICOLY® 400 g
- Extrait de violette 1 g
- Chocolat noir 58% 500 g

Chauffer la purée avec le beurre et la gélatine, verser sur le chocolat au lait pour faire une belle émulsion, puis incorporer la purée à 15-20°C avec l'extrait. Bien mixer pour finaliser l'émulsion et laisser refroidir. Pendant ce temps, faire fondre et tempérer le chocolat noir pour l'étaler très fin entre 2 plastiques guitare pour découper des disques Ø12cm (chaque disque doit peser environ 10g). Il faut 3 disques par gâteaux. Étaler environ 35g de crèmeux sur un disque de cake et coller un disque de chocolat. Faire 3 étages de crèmeux de cette façon avant de congeler.

III. MARMELADE CASSIS (pour 8 inserts)

- Sirop de glucose 100 g
- Sucre 120 g
- Purée de cassis SICOLY® 220 g
- Crème de balsamique 30 g
- Sucre 40 g
- Pectine NH 10 g
- IQF cassis surgelés SICOLY® 300 g
- IQF myrtilles surgelées SICOLY® 300 g

Chauffer à 40°C le glucose avec le sucre, la purée et la crème balsamique, ajouter le mélange de sucre et pectine, puis les fruits surgelés. Laisser décongeler doucement dans la préparation, lorsque tout est décongelé porter à une grosse ébullition. Laisser refroidir au réfrigérateur. Couler environ 120g dans un moule silicone cupole, coller l'insert de crèmeux avec le cake et congeler de nouveau.

IV. CHANTILLY CHOCOLAT (pour 8 gâteaux)

- Crème fraîche 35% 540 g
- Gélatine masse (1/5) 40 g
- Chocolat au lait 35% 400 g
- Chocolat noir 58% 120 g
- Crème fraîche liquide 35% 900 g

Chauffer la crème avec la gélatine, verser sur les chocolats pour faire une belle ganache, puis ajouter la crème liquide froide. Laisser refroidir au réfrigérateur et foisonner la quantité désirée au dernier moment.



V. DECORATION (pour 8 gâteaux)

- CHOCODECOR Vert 100 g
- Spray couleur Jaune SQ
- Spray couleur Vert SQ
- Spray couleur Rouge SQ
- Feuilles d'or SQ

Étaler le chocodecor avec un peu d'amidon, couper des petites feuilles et presser dans une forme silicone pour empreinter la structure de la feuille.

Courber et pulvériser les couleurs.

VI. MONTAGE

Placer l'insert congelé en premier dans le moule silicone eclipse 600, avec la marmelade sur le dessus.

Pocher la chantilly sur les côtés et le dessus avant de congeler. Garnir un moule silicone cupole avec 70g de chantilly et connecter le moule garni eclipse partiellement congelé en le retournant à l'envers, puis les congeler ensemble.

Démouler et appliquer les « coups » de spatule sur le gâteau avec la chantilly en utilisant une table tournante.

Congeler et faire la même chose avec le crémeux pour apporter de la couleur.

Coller quelques feuilles vertes en chocodecor et un peu de feuille d'or sur le gâteau.





I. SOFT COCOA CAKE (for 1 plate 60x40cm)

- Egg white 170 g
- Sugar 170 g
- Egg 260 g
- Egg yolk 120 g
- Sugar 380 g
- Almond powder 440 g
- Cocoa powder 120 g
- Melted butter 260 g

Make a soft meringue with egg white and sugar.

In same time, mix egg, egg yolk with sugar.

When the meringue is ready, pour powders and hot melted butter on top of the egg preparation then mix well to get a creamy texture. Incorporate delicately the meringue.

Pour around 1900g per frame 60x40cm and bake around 25min at 160°C in ventilated oven.

Cut discs ø12cm when it's cold enough.

II. STRACCIATELLA BLACKCURRANT VIOLET CREAMY (for 8 inserts)

- Blueberry puree SICOLY® 70 g
- Butter 150 g
- Gelatin mass (1/5) 45 g
- Milk chocolate 35% 350 g
- Blackcurrant puree SICOLY 400 g
- Violet extract 1 g
- Dark chocolate 58% 500 g

Warm up puree with butter and gelatin, pour on milk chocolate to make a nice emulsion, then add last puree at 15-20°C with extract. Blend well to finalize the emulsion and let cooling down.

During that time, melt and temper dark chocolate and spread out between 2 plastic sheets to be very thin, cut discs ø12cm (each disc should be around 10g). We need 3 discs for 1 cake. Spread out 35g of creamy on the disc of cake, stick 1 disc of chocolate, and make 3 layers like this before freezing.

III. BLACKCURRANT MARMALADE (for 8 inserts)

- Glucose syrup 100 g
- Sugar 120 g
- Blackcurrant puree SICOLY® 220 g
- Balsamic cream 30 g
- Sugar 40 g
- NH Pectin 10 g
- IQF Frozen blackcurrant SICOLY® 300 g
- IQF Frozen blueberry SICOLY® 300 g

Warm up glucose with sugar, puree and balsamic cream at 40°C, add the mix of sugar and pectin, then the IQF berries.

Let defreeze the IQF gently in preparation, when it's all defreeze bring to a big boil. Let cooling down in refrigerator.

Pour 120g into cupole silicon mold, stick the insert of creamy and cake and freeze again.

IV. CHOCOLATE CHANTILLY (for 8 cakes)

- Fresh cream 35% 540 g
- Gelatin mass (1/5) 40 g
- Milk chocolate 35% 400 g
- Dark chocolate 58% 120 g
- Liquid fresh cream 35% 900 g

Warm up cream with gelatin, pour on chocolates to make a nice ganache, then add the liquid cold cream.

Let cooling down in refrigerator and whip the needed quantity in last time.



V. DECORATION (for 8 cakes)

- Green CHOCODECOR 100 g
- Yellow color spray SQ
- Green color spray SQ
- Red color spray SQ
- Gold leaves SQ

Roll out chocodecor with some corn starch, cut leaves shapes and push into silicon texture mold to get the structure of the leaves.
Curve the leaves and spray with colors.

VI. MONTAGE

Place the frozen insert first in eclipse 600 silicon mold, with marmalade on top.

Pipe the Chantilly on the side and on the top to fill up the mold, then freeze. Pour 70g of Chantilly into cupole silicon mold, then connect the filled eclipse mold upside down, and freeze to stick them together.

Unmold and use a turn table to make some spatula design on surface of the cake, using some Chantilly.

Freeze and to the same with creamy to bring some color. Stick some green leaves and gold leaves on the top.

