



## CAKE / GATEAU DE VOYAGE

# Cake Marron/Citron



Par Pascal MOLINES

Meilleur Ouvrier de France

Champion du monde de la Pâtisserie



### Evocations...

« Association du citron et du marron à travers un cake de voyage. Facile à manger. Biscuit marron moelleux et fondant de la ganache. Citron assisté du croustillant de la pâte sablée. »

P.M.

### Ingrédients

Pour 4 cakes de 21 x 3 cm

#### 1. Le biscuit marron

Beurre.....	190 g
Pâte de marron ROGER DESCOURS .....	400 g
Crème de marron ROGER DESCOURS .....	250 g
Œufs entiers .....	400 g
Farine.....	60 g
Levure chimique .....	18 g

#### 2. La ganache lait - citron

Crème 35% .....	270 g
Glucose.....	40 g
Ecorces de citron fraîches .....	40 g
Chocolat au lait.....	420 g
Beurre sec.....	70 g

### Progression

Mélanger au robot coupe tous les ingrédients et cuire à 170°C pendant 12 min.

Bouillir la crème 35% avec le glucose et les écorces de citron. Verser sur le chocolat au lait. Mixer et ajouter le beurre sec.

### 3. Vermicelle de marron

Pâte de marron ROGER DESCOURS .....	250 g
Crème de marron ROGER DESCOURS .....	250 g
Beurre .....	180 g

Mélanger tous les éléments au robot coupe.

### 4. La pâte sablée au marron

Pâte de marron ROGER DESCOURS .....	120 g
Sucre glace.....	65 g
Beurre mou.....	225 g
Farine de blé T55 .....	400 g
Levure chimique .....	2g

Ramollir le beurre, ajouter le sucre glace et la pâte de marron puis la farine et la levure chimique.

Cuire à 160°C pendant 10 à 12 min.

### 5. Le pétale de marron

Pâte de marron ROGER DESCOURS .....	80 g
Crème de marron ROGER DESCOURS .....	80 g

Mélanger et faire sécher en forme à 140°C pendant 10 à 12 min.

### Montage

Cuire le biscuit.

Détailler 3 abaisses de 21x24 cm et déposer une abaisse dans un cadre de 21x24 cm.

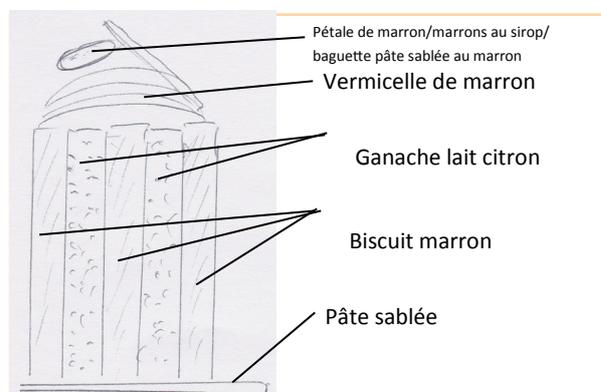
Couler 350 g de ganache sur le biscuit, ajouter une autre abaisse de biscuit, puis encore 350 g de ganache, finir par la dernière abaisse de biscuit.

Laisser cristalliser.

Couper 4 bandes égales dans la largeur 4,5x21 cm.

Poser les bandes sur la tranche puis ajouter les vermicelles de marron.

Déposer sur un fond de pâte sablée de 22x5 cm.



### Finitions

Décorer avec des pétales de marron, des baguettes de pâte sablée au marron et des **Marrons au sirop ROGER DESCOURS** ou des **Marrons cuits naturels ROGER DESCOURS**.