

RECETTE LAYER CAKE VERTICAL

FRAISE AMANDE PAR *Lilie Bakery*

POUR : ENVIRON 8 PERSONNES • TEMPS DE PRÉPARATION : 1H • TEMPS DE CUISSON : 26 MIN

INGRÉDIENTS

Génoise :
- 9 œufs
- 180g sucre blond de canne
- 85g farine
- 30g amandes en poudre
- 1/8cc sel
- 1 cc d'amande amère liquide
- 30g sucre glace

Purée de fraises :
- 390g fraises bien mûres
- 25g sucre de canne
- 1 cs jus de citron

Glaçage :
- 315g beurre doux très mou
- 315g mascarpone
- 2,5cs crème liquide entière
- 115g sucre glace

PRÉPARATION DE LA PURÉE

DE FRAISES :

Dans une casserole, verser les fraises préalablement équeutées et coupées en deux, avec le sucre et le jus de citron. Cuire 5 minutes environ à feu moyen, en remuant de temps en temps. Mixer puis passer la préparation au chinois pour obtenir une sauce onctueuse. Laisser refroidir puis réserver à température ambiante pour la suite.

PRÉPARATION DE LA GÉNOISE :

Préchauffer le four à 200° chaleur traditionnelle.

Préparer une plaque à génoise de 26x36 cm.

Beurrer et déposer un papier cuisson dans le fond pour favoriser le démoulage.

Dans le bol du robot, verser les blancs et 2cs de sucre blond. À l'aide du fouet battre à vitesse moyenne/rapide jusqu'à obtention de blancs en neige onctueux qui forment un bec d'oiseau. Dans un autre bol muni du batteur plat, battre les jaunes d'œufs et le sucre restant jusqu'à ce qu'ils deviennent pâles et crémeux, environ 3mn. Ajouter l'amande amère, le sel et l'amande en poudre puis mélanger. Tamiser la farine au-dessus du bol, en mélangeant le moins possible (pour ne pas rendre la génoise cassante), juste assez pour ne pas avoir de grumeaux. Incorporer les blancs en neige à la préparation précédente à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas trop mélanger : la pâte obtenue doit être extrêmement légère. Verser la moitié de la pâte sur la plaque à génoise, lisser avec une spatule et enfourner 13mn environ jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laisser reposer 5mn puis saupoudrer d'un peu de sucre glace. Recouvrir d'un grand torchon et retourner l'ensemble. Retirer le papier cuisson et rouler la génoise avec le torchon pour former un rouleau. Mettre de côté jusqu'à complet refroidissement. Cuire la deuxième génoise avec la pâte restante en suivant les mêmes indications.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE

Il est nécessaire que mascarpone et beurre soient à même température (sortis du réfrigérateur au moins 2h avant de réaliser le glaçage).

Dans le bol du robot, verser le beurre en dés. Avec le batteur plat, battre jusqu'à obtenir une consistance pâle et crémeuse, environ 5 minutes. Ajouter le mascarpone puis battre à nouveau vitesse moyenne/rapide pour que les deux textures s'unissent (si des petits grumeaux apparaissent, continuer de battre, les deux ingrédients vont finir par se mélanger). Ajouter la crème liquide, puis le sucre glace. Puis verser environ la moitié de la purée de fraises. Continuer à mélanger jusqu'à obtenir un glaçage rose crémeux. Conserver 1/4 du glaçage pour le colorer plus intensément en le mélangeant avec le reste de la purée de fraises.

ASSEMBLAGE

Couper chaque génoise en deux pour obtenir 4 bandes de 13cm de large. Avec une spatule garnir chaque bande de génoise d'une couche pas très épaisse de glaçage clair. Rouler la première génoise sur elle-même et embarquer à la suite une autre génoise de façon à former à la fin un gros rouleau. Mettre ce rouleau à la verticale, sur le plat de service. Réfrigérer 10 minutes pour le raffermir. Remplir 2 poches à douille de glaçage : l'une claire, l'autre foncée. Déposer ensuite à la poche à douille le glaçage foncé sur la moitié basse du gâteau, puis le glaçage clair sur le haut du gâteau et le dessus. Lisser avec une spatule coudée, sans trop charger le glaçage. Décorer selon vos envies.

- le gâteau se conserve au réfrigérateur sous cloche - penser cependant à le sortir environ 30 minutes avant de déguster pour qu'il retrouve sa saveur.
- le glaçage seul se conserve au réfrigérateur quelques jours ou se congèle dans une boîte hermétique.



1919 **1000** 2019
KitchenAid

OFFRE ANNIVERSAIRE

Du 15 Mai au 30 Sept. 2019

NOUVEAU



UN KIT
DE CUISINE
d'une valeur de 85€ TTC**
OFFERT

pour l'achat d'un robot pâtissier de 4,8L Artisan**
de la gamme "Reine de coeur"



*Kit de cuisine (ref.KX400EXSDI) d'une valeur indicative de 85€ TTC

**CONDITIONS DE L'OFFRE : Offre valable dans la limite des stocks disponibles entre le 15 Mai et le 30 Sept 2019 pour l'achat d'un robot pâtissier de 4.8L KitchenAid (5KSM180HSD) éligible dans tous les magasins agréés <https://www.kitchenaid.fr/service-client/ou-acheter-nos-produits>.



COMMENT RECEVOIR VOTRE KIT DE CUISINE D'UNE VALEUR DE 85€ TTC

POUR L'ACHAT D'UN ROBOT PÂTISSIER DE 4,8L ARTISAN** DE LA GAMME "REINE DE COEUR"

- 1** Achetez votre robot pâtissier de 4.8L Artisan KitchenAid (5KSM180HSD) entre le 15 Mai 2019 et le 30 Septembre 2019 inclus dans les magasins participants à l'offre.*
- 2** Renseignez les informations nécessaires pour participer à l'offre sur le site www.promokitchenaid.fr OU remplissez le bulletin de participation ci-dessous.
- 3** Joignez les éléments suivants (conservez-en une copie avant envoi). Tout dossier incomplet sera considéré comme non valable et définitivement rejeté.
 - Le **code barre original et lisible à 13 chiffres**, à découper sur l'emballage du robot éligible (attention, seul le code barre original du produit est recevable)
 - La **photocopie d'une preuve d'achat** (facture, ticket de caisse ou confirmation d'une commande dans le cas d'un achat en ligne) où apparaissent et sont entourés la date, le prix et la référence du produit acheté.
- 4** Envoyez votre dossier complet **avant le 15 Octobre 2019 inclus** (cachet de la Poste faisant foi) sous enveloppe affranchie, à l'adresse suivante:

TESSI MD
OFFRE ANNIVERSAIRE / N°21257
45204 MONTARGIS
CEDEX

- 5** Vous recevrez votre cadeau dans un délai de 8 semaines après réception de votre demande conforme.

NOM

ADRESSE

CODE POSTAL + VILLE

TEL/GSM

ADRESSE EMAIL

N° DE SÉRIE DE L'APPAREIL (indiqué sous l'appareil) :

Cachet du magasin

*voir détails des magasins participants à l'offre sur le site <https://www.promokitchenaid.fr/>
** offre cumulable avec l'opération fête des mères



DÉCOUVREZ LA GAMME EXCLUSIVE "REINE DE COEUR" POUR LES 100 ANS DE KITCHENAID



N° Vert gratuit : 00800 381 04026

www.kitchenaid.fr

Marque déposée/La forme du robot pâtissier multifonction est une marque déposée de KitchenAid, Etats-Unis. 2019. Tous droits réservés.

1919 **100** 2019
KitchenAid