

LES RECETTES DE -NICOOK- CAKE COCO



GUIDE

CAKE COCO

INGREDIENTS

Appareil à cake

- 205 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 170 g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 140 g de crème liquide
entière
- 50 gr de crème de coco
- 50 gr de noix de coco
râpée torréfiée

Glaçage coco

- 120 gr de chocolat blanc
- 50 gr de crème liquide
entière
- 35 gr de lait de coco
- 8 gr de beurre
- 8 gr de miel

Finition

- noix de coco râpée

USTENSILES

Robot mixeur

Moule (ici un moule à pain-demi)

Poche à douille

TEMPS

Préparation : 15 minutes

Torréfaction : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

RECETTE

APPAREIL À CAKE COCO

- Commencez par beurrer et fariner votre moule
- Passez vos 50 gr de noix coco râpées, 15 minutes au four à 150°, pour les torréfier
- Dans la cuve de votre batteur muni de la feuille, plongez votre beurre et votre sucre, puis mélangez
- Rajoutez votre farine, vos oeufs, vos noix de coco râpées et torrifiées, puis mélangez de nouveau
- Pour finir, rajoutez, votre crème liquide entière et votre crème de coco et mélangez jusqu'à obtention d'un bel appareil à cake
- L'appareil à cake est prêt, vous pouvez le débarrasser dans une poche à douille pour travailler plus proprement
- Remplissez votre moule avec votre appareil à cake en vous arrêtant à 1 cm du bord
- Cuisez votre cake au four à 160° pendant 50 minutes et démoulez à chaud

RECETTE

GLAÇAGE COCO & FINITION

- Pour le glaçage, au bain Marie, faites fondre votre chocolat blanc, votre beurre et votre miel
- Une fois le mélange fondu, rajoutez la crème liquide entière et le lait de coco
- Laissez votre glaçage redescendre à 32° avant d'en appliquer une couche uniforme sur votre appareil à cake froid
- Le but ici est d'avoir une "colle" comestible
- Pour finir le dressage, venez enrober votre cake dans votre noix de coco râpée