

Cube exotique

Pour 25 à 30 petits gâteaux individuels

Cube masse

	Pâte d'amande 50%	390g
	Beurre	600g
1	Vanille gousse	1/2p
2	Sucre	330g
3	Oeufs	540g
	Farine T	675g
4	Levure chimique	15g

Confit d'ananas

	Ananas au sirop	500g
	Sucre semoule	60g
	Beurre	60g
1	Vanille gousse	1p
2	Rhum blanc	40g

Streusel de surface

	Beurre	100g
	Vanille gousse	1/2p
1	Cassonade	100g
2	Farine t55	110g

Insert mangue passion

	Purée de passion	250g
	Purée de mangue	250p
	Sucre	200g
1	Glucose	70g

Punch rhum vanille

	Eau	300g
	Sucre	300g
1	Vanille Gousse	1/2p
2	Rhum	30g



Streusel

Emulsionner le beurre pommade avec la 1/2 gousse de vanille tranchée, grattée et la cassonade. Ajouter la farine Fraser à la feuille pour obtenir la texture recherchée. Congeler et réserver.

Confit ananas

Egoutter les ananas, hacher les, faire revenir avec le sucre, le beurre et l'intérieur d'une gousse de vanille. Flamber au rhum blanc et refroidir en cellule. Réserver à 4°C.

Insert mangue passion

Faire réduire tous les éléments sur plaque induction. Cuire à 108°C. Refroidir en cellule et réserver en poche jetable douille de 6mm unie.

Punch rhum vanille

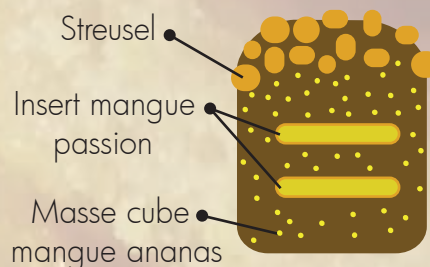
Faire bouillir l'eau, le sucre et la 1/2 gousse de vanille tranchée et grattée. Refroidir en cellule. Ajouter le rhum et réserver.

Cube masse

Détendre la pâte d'amande avec le beurre en pommade et la 1/2 gousse vanille grattée. Ajouter le sucre et monter au batteur. Ajouter les oeufs progressivement. Ajouter délicatement la farine tamisée avec la levure chimique. Ajouter le confit d'ananas préalablement réalisé.

Montage :

Graisser les moules silicone carrés de 5cm de diamètre. Dresser 10mm de masse cube. Dresser un peu d'insert mangue passion. Dresser 10mm de masse cube. Dresser une seconde noisette d'insert mangue passion. Recouvrir de masse cube. Le moule doit être garni au 3/4. Déposer une couche généreuse de streusel. Cuire à 200°C four à sol pendant 50 mn. Doubler les plaque de cuisson 15 mn avant la fin de cuisson. Refroidir à 40°C et imbiber avec le punch rhum vanille. Saupoudrer de sucre glace. Conserver en boîte hermétique.



Supplément web

