

# RÉALISER UN SPONGE CAKE

## MATÉRIEL

- Bol à pâtisserie
- Calotte inox ou pichet à pâtisserie
- Cartouche de gaz à syphon
- Chinois étamine
- Couteau d'office
- Maryse
- Mixeur plongeant
- Syphon
- Verre en plastique jetable

## INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- PM Colorant alimentaire (possibilité d'ajouter de la pâte de pistache, de noisette, etc.)
- 18 g Farine T55
- 120 g Œuf (blanc)
- PM Sel
- 25 g Sucre glace



Réunir le matériel nécessaire.



Peser scrupuleusement les ingrédients.



Percer les verres en plastique pour favoriser la cuisson.



4



Rassembler tous les ingrédients dans une calotte ou un pichet de pâtisserie.

5



Colorer la masse avec quelques gouttes de colorant alimentaire pour un effet plus surprenant.

6



Mixer la pâte au mixeur plongeant.

7



Passer au chinois étamine à l'aide d'une maryse.



8



Verser dans le siphon.

9



Refermer le siphon en serrant bien.

10



Placer la cartouche dans le compartiment vissable.

11



Visser jusqu'en fin de butée pour que le gaz se diffuse à l'intérieur du siphon, puis agiter vigoureusement le siphon pour une meilleur émulsion de la pâte.

12



**Garnir** la moitié du verre percé avec l'appareil à sponge cake, en inclinant le siphon et en appuyant progressivement sur la poignée.

13



Cuire le sponge cake pendant 40 seconde au micro-ondes à pleine puissance.

14



Laisser refroidir 3 à 4 minutes à l'envers (pour laisser sortir la vapeur par le trou), puis découper le verre en « étoile » : couper le verre en quatre parties en partant de sa base vers le haut. Ainsi, les parties découpées à la base forment une étoile.

15



Terminer de décoller le sponge cake à la main.

16



Utiliser le sponge cake entier ou détailler en petits morceaux pour la décoration des assiettes. Conserver quelques semaines à l'abri de l'humidité dans une boîte hermétique.



## MES NOTES