



Gâteaux King cake



4h45 **45 min** **30 min** **3h30** **396**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 ml **Lait demi-écrémé**
40 ml **Eau**
30 g **Sucre semoule**
20 g **Beurre**
4 g **Levure de boulanger**
4 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Huile de tournesol**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la farce

55 g **Sucre roux**
3 pincée(s) **Cannelle en poudre**
30 g **Noix de pécan**
15 g **Farine**
20 g **Raisins secs**
30 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser le lait et le beurre dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- 2 Laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Mélanger l'eau tiède et la levure dans un bol. Ajouter une pincée de sucre. Mélanger à l'aide d'une cuillère et laisser reposer 15 min.
- 4 Verser le mélange lait, beurre et la levure dans le bol d'un robot muni d'un crochet pétrisseur.
- 5 Ajouter le sucre, le sel et la noix de muscade. Mélanger à vitesse lente.
- 6 Casser les oeufs et les ajouter l'un après l'autre dans le bol du robot. Mélanger à vitesse moyenne.
- 7 Verser la farine en 3 fois tout en continuant de pétrir à vitesse moyenne.
- 8 Continuer le pétrissage pendant 10 min lorsque la farine est incorporée.
- 9 La pâte est prête lorsque sa texture est lisse et élastique.
- 10 Huiler un saladier à l'aide d'un pinceau et déposer la pâte dedans.

- 11 Recouvrir le saladier de film alimentaire. Laisser reposer pendant 2h jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Hacher les noix et les raisins secs à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu très doux.
- 3 Verser la cassonade, la cannelle et la farine dans un bol.
- 4 Ajouter les noix et les raisins secs hachés.
- 5 Verser le beurre fondu sur les ingrédients dans le bol.
- 6 Mélanger l'ensemble à l'aide d'une cuillère jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse.

70 g **Sucre glace**

2 c. à café **Eau**

1 **Sucre cristal**

1 **Sucre cristal**

1 **Sucre cristal**

Étape 3

Façonnage du cake

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Fleurer le plan de travail.
- 3 Déposer la pâte à cake sur le plan de travail.
- 4 Dégazer la pâte avec le poing.
- 5 Fariner un rouleau à pâtisserie et étaler la pâte en forme de rectangle.
- 6 Disposer la farce sur toute la longueur du rectangle de pâte.
- 7 Rouler la pâte pour enfermer la farce. Fermer en formant un anneau.
- 8 Mouiller très légèrement les extrémités du boudin de pâte avec de l'eau pour faciliter la fermeture.
- 9 Déposer le King Cake sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laisser lever pendant 45 min jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- 10 Enfourner pendant 30 min.
- 11 Laisser refroidir complètement sur une grille.

Étape 4

Dressage

- 1 Mélanger le sucre glace et l'eau à l'aide d'une cuillère.
- 2 Verser le glaçage obtenu sur le gâteau de façon uniforme.
- 3 Répartir les sucres colorés en alternant les couleurs : jaune, vert, violet.
- 4 Laisser sécher pendant 30 min et servir.