

# Le "POM'POTE Cake" Spécial Junior

by She's Cake

PASTRY SHOW JUNIOR



She's  
cake

## Ingrédients

Pour le fondant au chocolat  
& noisettes:

- 200 g de chocolat noir  
74% Valrhona
- 3 œufs entiers
- 200 g de compote de  
pommes
- 50 g de farine
- 40g de noisettes grillées

Pour le crémeux de cheese  
cake à la vanille de Madagascar :

- 150g de Philadelphia
- 40g de sucre
- 1 œuf
- 100g de crème fraîche épaisse
- 1 gousse de vanille

## Étapes

Déroulé fondant au chocolat & noisettes :

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le chocolat doucement et mélanger.
3. Ajouter les oeufs un à un.
4. Ajouter la compote et mélanger.
5. Ajouter enfin la farine tamisée.
6. Verser dans le moule, insérer des noisettes et faire cuire 20 min.
7. Laisser refroidir.

À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !

# Étapes

---

## Déroulé crémeux cheese cake à la vanille de Madagascar :

1. Dans un batteur, versez le fromage Philadelphia et le sucre puis mélangez à la feuille (à faible vitesse) pendant quelques minutes. Ajoutez l'oeuf puis laissez tourner afin que le mélange soit bien homogène. Enfin, incorporez la crème fraîche et la gousse de vanille. Passez votre préparation au chinois .
2. Cuire dans un moule en silicone 40 minutes à 130 degrés.
3. Laisser refroidir au minimum 6h au réfrigérateur.

## Dressage :

1. Couper en fines parts rectangulaires le Pom'pote Cake. Remplir une poche pâtissière à douille lisse avec la crème de cheese cake à la vanille afin de la dresser en forme de boules sur le dessus, puis y déposer des billes 3 chocolats.

Bonne dégustation !



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

