La Magie de Noël 2026



silikomart®

GÂTEAU MODERNE AUX MYRTILLES SAUVAGES ET À LA CARDAMOME

Bûche Igloo 1175 (30.503.87.0065) + Inserto Bûche (20.404.13.0065)

COMPOSITION
- Pâte à Bombe
- Mousse au fromage
- Streusel à la cardamome sans gluten
- Compotée de myrtilles sauvages

PÂTE À BOMBE
Ingrédients
75 g jaunes d'œufs
170 g saccharose
50 g eau

Procédé
Préparer un sirop avec l'eau et le sucre et le porter à 121°C. Verser le sirop sur les jaunes d'œufs montés et travailler au batteur avec le fouet jusqu'à complet refroidissement.

MOUSSE AU FROMAGE
Ingrédients
218 g fromage à la crème
51 g masse gélatine
218 g pâte à bombe
313 g crème semi-montée

Procédé
Mélanger le fromage à la crème avec la masse gélatine fondue et maintenir le mélange à environ 30°C. Incorporer délicatement la pâte à bombe à température ambiante. Terminer avec la crème semi-montée en mélangeant du bas vers le haut. Cette recette permet d'obtenir 800 g de mousse au fromage.

STREUSEL À LA CARDAMOME SANS GLUTEN
Ingrédients
35 g farine de riz
15 g amidon de maïs
50 g farine d'amande
50 g beurre 82 % M.G. (A)
50 g saccharose
1 g sel
2 g cardamome en poudre
30 g beurre (B)

Procédé
Avec la feuille du batteur, travailler le beurre mou (A) (25°C) avec les ingrédients secs jusqu'à obtenir un streusel grossier. Répartir sur un tapis microperforé Air Mat et cuire à 160°C pendant environ 15 minutes. À la fin de la cuisson, peser 100 g de streusel encore chaud et ajouter le beurre (B). Mélanger jusqu'à complète absorption.

COMPOTÉE DE MYRTILLES SAUVAGES
Ingrédients
75 g purée de myrtille
100 g myrtilles sauvages surgelées
30 g saccharose
1 pc zeste de citron vert
6 g gélatine en poudre 170 Bloom
30 g eau pour hydratation

Procédé
Chauffer la purée de myrtille avec les myrtilles et le sucre jusqu'à environ 60°C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter le zeste de citron vert et couler dans le moule Insert Bûche. Une fois la compotée stabilisée, compléter avec le streusel à la cardamome et congeler.

Assemblage
Couler la mousse au fromage jusqu'aux 2/3 du moule Bûche Igloo 1175. Insérer la compotée de myrtilles avec le streusel et compléter avec davantage de mousse. Congeler pendant une nuit. Démouler et décorer avec le Velvet Spray Blanc I78.

La Magie de Noël 2026



silikomart®

BANANE ET CACAHUÈTE

SCG067 Choco Playhorse (22.167.77.0065)

COMPOSITION

- Coque au chocolat blanc
- Ganache à la banane
- Crémino à la cacahuète

COQUE AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients

300 g chocolat blanc
35 g beurre de cacao
35 g huile de riz

Procédé

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao et ajouter l'huile de riz. Utiliser à 35°C.

GANACHE À LA BANANE

Ingrédients

50 g chocolat blanc
52 g banane mûre
1,5 g gélatine en poudre 170 Bloom
7,5 g eau pour hydratation
90 g crème

Procédé

Hydrater la gélatine. Chauffer la banane mixée et ajouter la gélatine. Verser sur le chocolat blanc et émulsionner. Lorsque le mélange atteint 35°C, ajouter la crème froide et mixer avec un mixeur plongeant.

CRÉMINO À LA CACAHUÈTE

Ingrédients

26 g pâte de cacahuète
16 g chocolat blanc
6 g feuillantine
2 g huile de tournesol
0,2 g sel

Procédé

Faire fondre le chocolat blanc et ajouter la pâte de cacahuète et l'huile de tournesol. Émulsionner jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporer la feuillantine et le sel. Utiliser à environ 35-40°C. Cette recette permet d'obtenir 50 g de crémino à la cacahuète.

Assemblage

Réaliser le chemisage dans le moule Scg067 Choco Playhorse et laisser cristalliser 10 minutes au congélateur. Couler la ganache à la banane et laisser stabiliser 4 heures au réfrigérateur. Compléter avec le crémino à la cacahuète et fermer le fond. Démouler et décorer avec le Velvet Spray Rouge Cerise I78 et le Glitter Dust Or I78.

La Magie de Noël 2026



silikomart®

GÂTEAU BASQUE AU BROCOLI, À LA RICOTTA ET À LA NOISETTE

Rudolph 100 (36.487.87.0065)

COMPOSITION
- Gâteau basque
- Pâte sablée salée au fromage

GÂTEAU BASQUE
Ingrédients
210 g brocoli cuit et bien égoutté
175 g ricotta
105 g crème
70 g Parmigiano Reggiano
15 g amidon de maïs
105 g œufs
35 g noisettes grillées grossièrement hachées

Procédé
Mixer le brocoli, la ricotta, la crème, le Parmigiano, l'amidon de maïs et les œufs jusqu'à obtenir une masse lisse. Incorporer les noisettes. Remplir le moule aux 2/3 environ et cuire à 155°C pendant environ 35 minutes, ou jusqu'à atteindre 78-80°C à cœur. Refroidir et congeler.

PÂTE SABLÉE SALÉE AU FROMAGE
Ingrédients
125 g beurre
65 g Parmigiano Reggiano
40 g œufs
6 g sucre
2 g sel
250 g farine type 00

Procédé
Travailler le beurre mou avec le Parmigiano, le sel et le sucre. Ajouter l'œuf puis la farine. Étaler à 4 mm entre deux feuilles de papier cuisson et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Découper 6 bases à l'aide du cutter Rudolph et cuire sur un tapis Air Mat à 165°C pendant environ 12 minutes.

Assemblage
Démouler le gâteau basque congelé. Laisser décongeler au réfrigérateur pendant environ 2 heures. Positionner sur la base de pâte sablée salée et servir.

La Magie de Noël 2026



silikomart®

CHEESECAKE SALÉ FROID AUX TOMATES CERISES CONFITES ET OLIVES TAGGIASCHE

Gingermen 115 (36.490.87.0065) + SF027 (30.027.00.0060)

COMPOSITION
- Mousse au fromage de chèvre
- Insert tomates cerises confites et olives taggiasche
- Base croustillante de cheesecake

MOUSSE AU FROMAGE DE CHÈVRE
Ingrédients
50 g lait
6 g gélatine en poudre 170 Bloom
30 g eau pour hydratation
250 g fromage de chèvre frais
250 g crème semi-montée
Q.S. sel et poivre

Procédé
Hydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer le lait avec le sel et le poivre et ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le fromage de chèvre et mixer jusqu'à obtenir une masse lisse. Lorsque le mélange atteint 28-30°C, incorporer la crème semi-montée.

INSERT TOMATES CERISES CONFITES ET OLIVES TAGGIASCHE
Ingrédients
300 g tomates cerises
100 g olives taggiasche
Q.S. sucre roux
Q.S. sel
Q.S. poivre
Q.S. huile d'olive vierge extra

Procédé
Laver et couper en deux les tomates cerises et les olives. Disposer sur une plaque, assaisonner et saupoudrer légèrement de sucre roux. Cuire à 180°C pendant environ 20 minutes, jusqu'à légère caramélisation. Remplir 8 cavités du moule SF027 et congeler pendant au moins 4 heures.

BASE CROUSTILLANTE DE CHEESECAKE
Ingrédients
150 g pâte sablée salée (voir la procédure Rudolph 100)
100 g beurre fondu

Procédé
Émietter la pâte sablée salée et mélanger avec le beurre fondu jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étaler à l'intérieur d'un Tapis Gel 03 et laisser stabiliser au réfrigérateur pendant 1 heure. Démouler et découper 8 disques de 5 cm de diamètre.

Assemblage
Couler la mousse au fromage de chèvre jusqu'aux 2/3 du moule Gingermen 115. Insérer l'insert de tomates et d'olives et terminer avec le disque croustillant. Congeler pendant une nuit. Démouler et décorer avec des tomates cerises confites, des olives taggiasche et quelques feuilles de micro basilic.