

LUMA'S
CAKE UN RÊVE UN GÂTEAU



RECIPES

ONLINE MASTERCLASS
OCEAN MUSE

INDICE

- Bienvenue chez Luma's Cake **p. 3**
- Luma's Cake: Un rêve, un gâteau **p. 4**
- Molly Cake **p. 5**
- Caramel salé **p. 6**
- Ganache au chocolat et caramel salé **p. 7**
- Praliné croustillant **p. 8**
- Sirop **p. 9**
- Ganache au chocolat noir **p. 10**

BIENVENUE CHEZ **LUMA'S** CAKE UN RÊVE UN GÂTEAU

Online masterclasses

Le savoir-faire Luma's Cake en matière de formation est le résultat de plusieurs années d'expériences dans le domaine de l'art, du Cake design et du marketing.

Javier créateur et CEO de Luma's Cake a conçu ses formations techniques ou de professionnalisation pour s'adapter à tous les niveaux! Jeunes débutants ou professionnels en spécialisation. Chaque atelier est riche en contenu et conseils personnalisés. Plus de 4000 élèves formés dans plus de 40 pays dans le monde en témoignent. Dans cette formation, nous allons développer l'ensemble des compétences nécessaires pour devenir un Cake Designer d'aujourd'hui.

LUMA'S CAKE : UN RÊVE, UN GÂTEAU

Il était une fois... Noralid & Javier

Nés dans un petit village du Venezuela, nous nous sommes rencontrés quand nous avons 10 ans, mais le destin avait déjà tout planifié... à 15 ans le premier baiser, à 24 ans le mariage, à 27 ans notre première merveille « Lucas » et à 32 ans la deuxième « Mathias ». Deux petits bonhommes dont la fusion des prénoms a créé « Luma's Cake » (lumas cake®).

Noralid, Ingénieur pétrolier est passionnée de pâtisserie et Javier spécialisé dans le marketing est peintre amateur depuis tout petit. C'est donc en toute logique que nos deux passions se sont rencontrées.

Notre premier cake design ? Le 18 novembre 2011 pour fêter les 1 an de notre Lucas ; reconnaissons-le, ce ne fut pas une réussite parfaite en revanche cette première tentative a fait éclore l'idée Luma's Cake. Dès lors, chacun de leurs anniversaires fut l'occasion de redoubler d'effort et de créativité avec comme seul objectif: les émerveiller!

Le plus beau ? Les petites étoiles dans leurs yeux à chaque découverte. C'est tellement gratifiant de voir leurs rêves s'accomplir même avec un simple gâteau Luma's Cake « Un rêve, un gâteau ».

Du rêve à la réalité ? En 2017, motivés par notre entourage nous avons décidé de nous lancer dans l'aventure afin d'exaucer les rêveries de tous les petits (mais aussi des grands !) en créant à chaque fois un gâteau rien que pour eux.

Le résultat ? Une Histoire, née de l'amour, de la gourmandise et de l'art. Chacun de nos gâteaux est travaillé comme à la maison, comme un goûter du dimanche. Nous allons, dans chaque création, des ingrédients de qualité, des parfums choisis selon les désirs et des compositions artistiques 100% faites la main, 100% uniques, le tout avec une grande minutie.

Et vous, quel est votre gâteau de rêve ?

Molly cake

Recette pour 10 personnes, moule de 15 cm de diamètre.



Ingrédients

250 g de farine

**250 g de crème liquide à 35%
de matières grasses** (réfrigéré)

200 g sucre

2 pincées de sel

6 oeufs (à température ambiante)

10 g de levure chimique

2 cuillères de pâte de vanille



Préparation

1. Préchauffez le four à 160° avec chaleur en haut et en bas ou 150° avec chaleur tournante.
2. Dans un robot pâtissier, muni du fouet, battez le sucre avec la vanille pendant 5 minutes. Cela activera les arômes de la vanille.
3. Ajoutez les œufs et continuez de battre pendant 10 minutes à la vitesse maximale, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume.
4. Ajoutez la farine tamisée et la levure chimique. Mélangez le tout et réservez.
5. Dans un autre bol du robot, fouettez la crème très ferme. Commencez à vitesse lente et augmentez la vitesse jusqu'à ce que les lignes du fouet soient dessinées dans la crème et qu'elle reste ferme. Alors elle sera prête. Faites attention à ne pas trop la battre car elle peut trancher.
6. Incorporez la crème fouettée à notre mélange initial d'œufs et de farine avec des mouvements délicats et circulaires jusqu'à obtenir un mélange homogène.
7. Graissez le moule avec un spray antiadhésif ou du beurre.
8. Tapisser l'intérieur de papier cuisson (pour les côtés, il faut que le papier dépasse d'au moins 5cm). Cuire à 160 °C (338 °F) dans un four ventilé ou à 170 °C (320 °F) pendant 1h ou 1h 10 min (selon le four).
9. N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson. Le gâteau doit atteindre une hauteur d'environ 10 cm.
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, insérez un couteau dans le gâteau pour vérifier qu'il soit bien cuit. Le couteau ressortira propre s'il a été cuit correctement. Vous pouvez démouler la génoise et la laisser refroidir sur une grille. Lorsqu'elle est refroidie, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la au réfrigérateur pendant une nuit.



Caramel salé



Ingrédients

100g de crème à fouetter
35% de matières grasses

75 g de glucose

1 gousse de vanille

Fleur de sel (quantité suffisante)

50 g de sucre

35 g de beurre doux



Préparation

1. Porter à ébullition la crème, le glucose et la vanille.
2. Dans une casserole on chauffe le sucre pour faire le caramel sec, avec des mouvements vers la casserole (sans utiliser de cuillère).
3. Une fois le sucre dissous, nous ajouterons le mélange de crème, de glucose et de vanille sans arrêter de remuer et laisser bouillir pendant quelques minutes et ajouter le sel.
4. Laissez bouillir encore une minute, retirez du feu, ajoutez le beurre et affinez avec le fouet à main.



Ganache au chocolat et caramel salé



Ingrédients

**300 g de crème à fouetter à
35% de matière grasse**

25 g de glucose

175 g sucre

280 g de chocolat jivara 40%

65 g de beurre doux

1 pincée de fleur de sel



Préparation

1. Faites fondre le chocolat et le mettre de côté.
2. Portez la crème et le glucose à ébullition.
3. aites chauffer la moitié du caramel dans une casserole jusqu'à ce qu'il se dissolve, puis l'autre moitié.
4. Une fois le sucre dissous, ajoutez la crème en remuant constamment, portez à ébullition pendant une minute et ajoutez le sel.

Praliné croustillant



Ingrédients

- 200 g de sucre**
- 150 g de noisettes**
- 54 g d'eau**
- 140 gr de chocolat Jivara**
- 60 gr de feuillantine pailletée**



Préparation

1. Faites griller les noisettes pendant 20 minutes à 165 °C.
2. Dans une casserole, faites un sirop à 121 °C avec l'eau et le sucre.
3. Retirez du feu, ajoutez les noix et remuez jusqu'à ce que le sucre cristallise.
4. Lorsque la préparation commence à prendre une couleur terreuse, remettez sur le feu jusqu'à obtenir un caramel qui enveloppe les noix.
5. Mettez le mélange sur un tapis en silicone et laissez-le refroidir.
6. Couper en petits morceaux et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
7. Ajouter le beurre au praliné.
8. Faites fondre le chocolat au lait Jivara au bain-marie et ajoutez-le au praliné.
9. Ajoutez la feuillantine et mélangez bien.
10. Étalez le mélange sur une plaque de cuisson et mettez-le de côté au réfrigérateur. Lorsque vous êtes prêt à assembler le gâteau, vous pouvez casser la plaque de cel crunchy en petits morceaux.



Sirop



Ingrédients

300 g sucre

300 g d'eau



Préparation

1. Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition. Vous pouvez éventuellement ajouter de la vanille ou d'autres arômes ou épices de votre choix. Le sirop est prêt lorsqu'il a la texture d'un sirop.



Ganache au chocolat noir

À préparer la veille.



Ingrédients

1 kg de chocolat noir de couverture
500 g de crème liquide à 30% de MG



Préparation

1. Portez la crème à ébullition dans une casserole et versez-la sur le chocolat émietté.
2. Mélangez vigoureusement à l'aide d'un fouet pour émulsionner et rendre le mélange lisse et brillant. Il ne doit pas rester de morceaux de chocolat. Si le chocolat n'a pas fondu uniformément, faites chauffer un peu votre ganache au micro-ondes ou dans une casserole et mélangez à nouveau.
3. Versez ensuite la ganache dans un récipient allant au micro-ondes. Filmez au contact et réservez à température ambiante. Au moment du montage, vous pouvez mettre votre ganache dans une poche à douille.

