Jaffa cakes ou Pim’s®, d’après l’épreuve de Mercotte « Le meilleur Pâtissier 2017 »

Ce mardi 31 novembre Mercotte, dans l’émission « Le meilleur pâtissier » avec Cyril Lignac, nous emmène en Angleterre en nous proposant la recette des Jaffa cakes qui sont des gâteaux que vous connaissez tous et toutes sous le nom de Pim’s®, ces fameuses petites génoises fourrées de marmelade et recouvertes de chocolat.

Ces Jaffa cakes ont été inventés en 1927 par le fabriquant de confiseries MacVitie & Price Ltd. Le nom de « Jaffa » fait référence à la variété d’orange utilisée pour la gelée dont le gâteau est fourré.

J’avoue que si je n’apprécie pas spécialement cette pâtisserie du commerce, confectionnée maison c’est réellement un petit bonheur! En plus la recette que je vous propose est facile donc suivez bien le pas à pas en photos et vidéo. Vous allez vous régaler: le gâteau est aérien, la gelée d’orange bien goûteuse et le chocolat super gourmand!

Et n’oubliez pas de vous inscrire à la newsletter pour recevoir toutes les recettes à venir pour de superbes idées de plats festifs pour vos réveillons!

Jaffa cakes ou Pim’s®, épreuve de Mercotte « Le meilleur Pâtissier 2017 »

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

Le grimoire de Mercotte

Ingrédients (pour 24 petits Jaffa cakes ou 12 grands Jaffa cakes suivant la grosseur de vos moules)

Pour la gelée d’orange

Vous pouvez tout à fait utiliser de la gelée d’orange du commerce: dans ce cas faites la fondre (250 g) dans une casserole à feu doux puis rajoutez un feuille de gélatine puis laissez prendre comme décrit dans la recette ci-dessous. Mais c’est bien meilleur avec de la gelée maison! Dans ce cas il vous faut:

- 90 cl de jus d’orange (environ 6 oranges)
- 90 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine (2 g par feuille)

et pour les zestes confits

- les zestes des 6 oranges précédentes

- 60 g d’eau
- 60 g de sucre

Pour la base de gâteau

- 2 gros œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine **tamisée**

Pour la finition au chocolat

- 250 g de chocolat noir (je vous conseille le Manjari ou Tahinori de la marque Valrhona). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Valrhona - Manjari 64% chocolat noir de couverture pur Madagascar fèves 500 g

Matériel

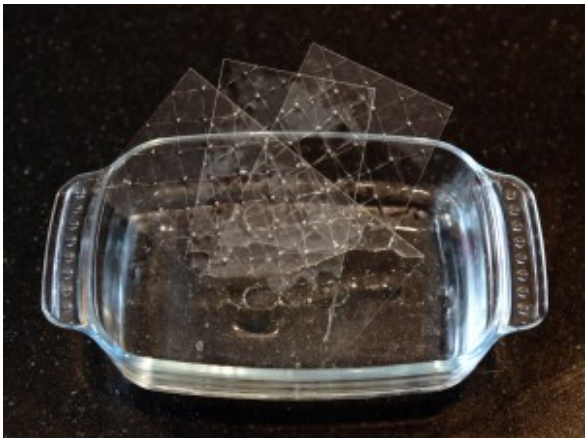
- une grille pour déposer vos gâteaux afin de les recouvrir de chocolat
- J’utilise des moules à tartelettes de la marque Guy Demarle que vous pouvez trouvez en cliquant ici. Vous pouvez choisir soit des moules de 7.5 cm de diamètre soit des moules à mini tartelettes pour des mini Jaffa cakes de 4.8 cm de diamètre.
- une petite spatule coudée pour manipuler la gelée. C’est un petit ustensile très utile si vous pâtisser ou cuisinez beaucoup. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

BESTOMZ Spatule Coudée Patisserie - Spatule à Glaçage -3 Palettes de Cuisine avec Manche en Bois

Préparation

On commence par **la gelée d’orange**.

- Humidifiez vos feuilles de gélatine dans de l’eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Prélevez le zeste des oranges sans le zist (la partie blanche qui amène beaucoup d’amertume). Versez 60 g d’eau et 60 g de sucre ainsi que les zestes dans une casserole et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Réservez.

Zestez l’orange

Versez 60 g d’eau et 60 g de

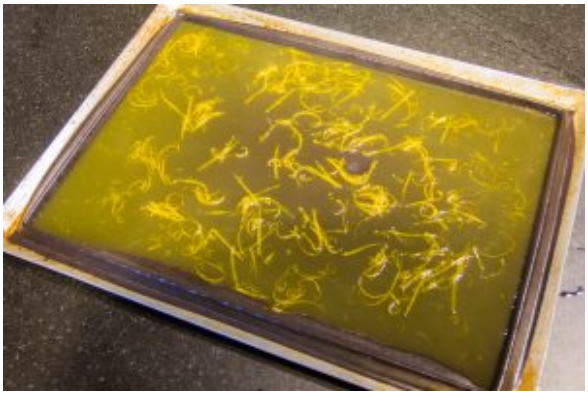
sucre ainsi que les zestes dans une casserole et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn

- Pressez le jus des oranges et faites chauffer avec le sucre. Réduire d’un tiers.

Chauffez le jus des oranges

- Ajoutez alors la gélatine égouttée et les zestes d’oranges confits. Mélangez bien. Puis versez le tout dans un plat de manière à avoir environ 2 à 3 mm d’épaisseur. Laissez prendre au frais.

Ajoutez alors la gélatine égouttée et les zestes d’oranges confits



Puis versez le tout dans un plat de manière à avoir environ 2 à 3 mm d'épaisseur

La préparation de gâteau

Préchauffez votre four à 180°.

- Battez les œufs et le sucre pendant environ **5 mn.** Le mélange doit vraiment **blanchir et tripler de volume.**

Battez les œufs et le sucre pendant environ 5 mn. Le mélange doit vraiment blanchir et tripler de volume

- Versez alors la farine **tamisée** et mélangez **délicatement** en soulevant avec une maryse (spatule). Il est important de ne pas faire retomber le mélange!

Versez alors la farine tamisée et mélangez délicatement avec une maryse

- Versez le mélange dans vos moules au 3/4 de la hauteur: vous obtiendrez une cuisson plus uniforme sur le dessus si vous utilisez une poche à douille sans douille pour remplir les moules. Enfournez pendant 8 à 10 mn suivant les fours pour des moules de 8 cm de diamètre ou 6 à 8 mn pour des moules de 4 à 5 cm de diamètre. Laissez refroidir dans les moules 5 mn à la sortie de four puis disposez les gâteaux sur une grille.

Versez le mélange dans vos moules

Laissez refroidir dans les moules 5 mn à la sortie de four puis disposez les gâteaux sur une grille

- Dés que les gâteaux ont refroidis et à l’aide d’un emporte pièce de la dimension du diamètre de vos gâteaux découpez des disques de gelée que vous déposerez délicatement sur les gâteaux à l’aide de votre petite spatule coudée (là, vous ne regretterez pas de l’avoir achetée!). Plus votre découpe et votre rondelle de gelée sera régulière et bien lisse plus votre glaçage au chocolat sera net. Remettez les gâteaux au frais le temps de faire fondre le chocolat.

Le topping

- Faites fondre votre chocolat au bain marie puis versez-le sur vos gâteaux préalablement posés sur une grille.

- Laissez prendre le chocolat quelques minutes puis dessinez éventuellement un petit motif entrecroisé avec une fourchette (je ne l’ai pas fait). Mettez au frais pendant 5 mn puis ressortez les Jaffa cakes à température ambiante. Servez-les au goûter ou en mignardises avec un café ou un thé! Succès garanti!

Jaffa cakes ou Pim’s®, épreuve de Mercotte « Le meilleur Pâtissier 2017 »