

Gâteau Basque

Bien-Être



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 6 cercles micro-perforés
(12 cm de Ø, 3.5 cm de ↑)

Pâte à Basque

1 282 g

Méthode de travail

Ingrédients

Beurre	342 g
Sucre Semoule	244 g
Sel	3 g
Farine Pâtissière PatisFrance	441 g
Amande Poudre PatisFrance	163.5 g
OÛfs	49.5 g
Jaunes d'œufs	39 g

Sabler les 5 premiers ingrédients ensemble.
Ajouter les œufs et que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.
Abaissier la pâte à une hauteur de 3 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Foncer les cercles avec des bandes de 37.5 cm x 3,5 cm et placer un disque de 11 cm de Ø.
Pousser la pâte contre les bords.
Cuire à 160°C pendant 14 min environ en prenant soin de garnir le fond avec une double épaisseur de film et du sucre.

Crème pâtissière pour basque

1 376 g

Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	335 g
Lait	335 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 g
Sucre	65 g
Préparation Crème à Chaud Ami'Gel PatisFrance	200 g
OÛfs Entiers	200 g
Amande Poudre PatisFrance	25 g

Faire sécher la poudre d'amande au four ventilé pendant 15 min à 150°C.
Chauffer la crème, le lait et la gousse de vanille.
Mélanger le sucre et la poudre à crème.
Ajouter les œufs.
Cuire comme une crème pâtissière.
Une fois la cuisson effectuée, ajouter la poudre d'amande séchée et le rhum.
Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

Compotée de Fruits des Bois

300 g

Méthode de travail

Ingrédients

Puratos Fourrage Topfil Fruits des Bois	300 g
---	-------

Déposer 50 g de compotée sur la crème pâtissière pour basque.

MONTAGE

Foncer les cercles de pâte à basque et les précuire.

Garnir de 180 g de crème pâtissière pour basque.

Étaler puis déposer une couche de 50 g de compotée fruit des bois.

Cuire le tout à 170°C pendant 35/40 minutes environ.

Une fois refroidie, saupoudrer de sucre décor sur les contours et déposer une fine couche de glaçage neutre sur la compotée.

Décorer à l'aide de fruits rouges frais et de quelques fleurs fraîches.