

Gâteau Basque

Classique



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 3 gâteaux basque de 18cm de Ø

Pâte à Basque

1 282 g

Méthode de travail

Ingrédients

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

Sabler les 5 premiers ingrédients ensemble.
Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.
Étaler la pâte à une épaisseur de 5 mm entre deux feuilles de papier guitare.
Réserver au réfrigérateur.

Crème Pâtissière pour Basque

688 g

Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	167.5 g
Lait	167.5 g
Vanille Gousse PatisFrance	1P
Sucre	100 g
Crème Pâtissière à Chaud	32.5 g
Ami'Gel PatisFrance	
OEufs Entiers	100 g
Amande Poudre PatisFrance	100 g
Rhum	12.5 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 puis ajouter les œufs entiers.
Cuire comme une crème pâtissière.
Une fois la cuisson terminée, ajouter la poudre d'amande séchée et le rhum.
Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Détailler 2 cercles de 18 cm de Ø.

Détailler 1 bande de 2 cm x 56.5 cm.

Beurrer et saupoudrer de sucre un cercle à entremets de 18cm de Ø, puis tapoter légèrement pour retirer l'excédent de sucre.

Déposer un premier cercle de pâte à basque puis fonder avec la bande préalablement détaillée.

Garnir avec 200 g de crème pâtissière froide.

Dorer puis rayer à l'aide d'une fourchette le second disque de pâte à basque.

Refermer le tout avec le disque rayé.

Répéter toutes les opérations 3 fois.

Congeler l'ensemble.

Cuire sur un Silpain au four ventilé à 180°C pendant 35/40 min environ.