

Gâteau Basque Créative



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

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

Pâte à Basque	1 282 g	Méthode de travail
Ingrédients		
Beurre	342 g	Sabler les 5 premiers ingrédients ensemble.
Sucre Semoule	244 g	Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.
Sel	3 g	Étaler la pâte à une épaisseur de 3 mm entre deux feuilles de papier guitare.
Farine Pâtissière PatisFrance	441 g	Chablonner les cercles micros perforés d'une bande de Silpain, puis fonder les cercles avec des bandes de pâte à basque de 37.5 cm x 3,5 cm.
Amande Poudre PatisFrance	163.5 g	Pousser la pâte contre les bords.
Œufs	49.5 g	Déposer une double couche de film plastique, garnir de sucre et refermer.
Jaunes d'œufs	39 g	Cuire à blanc à 170°C pendant 20/25 min environ.

Croustillant	231 g	Méthode de travail
Ingrédients		
Pâte à Basque Cuite	133 g	Cuire une partie de la pâte à basque pour une utilisation dans le croustillant.
Belcolade Selection Extra Blanc 34%	43 g	Fondre le chocolat puis ajouter le praliné amande.
Cacao-Trace		
Praliné Amande Doux PatisFrance	25 g	Une fois le mélange homogène ajouter la brisure de crêpe, la pâte à basque et la fleur de sel. Mélanger.
Fleur de sel	1 g	Étaler 35 g de croustillant dans les anneaux de pâte à basque préalablement cuits.
Brisures de crêpes CroustiCrep PatisFrance	29 g	

Appareil Financier

738 g Méthode de travail

Ingrédients

Farine Pâtissière PatisFrance	80 g
Sucre Glace	220 g
Amande Poudre PatisFrance	100 g
Sucre inverti ou Miel	20 g
Puratos Pâte Concentrée Classic Vanille	10 g
Beurre	116 g
Blancs d'Œufs	192 g

Dans une cuve de batteur, verser la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, la vanille et le sucre inverti ou le miel.
Verser le beurre noisette chaud par-dessus.
Laisser refroidir puis faire monter légèrement avec un peu de blanc puis rajouter le reste petit à petit (ne pas foisonner).
Étaler dans un demi-cadre 40 x 30 cm.
Cuire au four ventilé à 170°C pendant 13/15 min environ.
Détailler 6 cercles de 12 cm de Ø.

Crèmeux Vanille

385 g Méthode de travail

Ingrédients

Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	230 g
Vanille Gousse PatisFrance	2 P
Jaunes d'Œufs	46 g
Sucre Semoule	25 g
Gélatine Poudre PatisFrance	3 g
Eau d'hydratation	18 g

Chauffer la crème et infuser la vanille à couvert pendant 15 min.
Porter l'infusion à ébullition.
Cuire la crème anglaise à 85°C avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule.
Ajouter la masse gélatine puis mixer.
Verser 60 g de crèmeux par anneaux sur le biscuit financier.

Mousse praliné amande doux vanille

857 g Méthode de travail

Ingrédients

Lait Entier	164 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 P
Gélatine Poudre PatisFrance	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Praliné Amande Doux PatisFrance	246 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance Préalablement Montée	405 g

Chauffer le lait avec la gousse de vanille préalablement grattée.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et fondue puis verser sur le praliné. Mixer.
A 30°C, ajouter la crème montée.
Verser 120 g de mousse par anneaux de pâte à basque.

Confiture de lait vanillée

611 g Méthode de travail

Ingrédients

Sucre Semoule	20 g
Puratos Sirop de Glucose DE60	110 g
Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance	400 g
Fleur de Sel	1.5 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 P
Belcolade Beurre de cacao	10 g
Beurre	20 g

Cuire le sucre semoule, le glucose, la crème liquide et la vanille à 104°C. (masse restante 370 g)
Ajouter le beurre de cacao.
Refroidir à 40°C.
Ajouter le beurre frais et la fleur de sel.
Mixer puis réserver.
Dresser 25 g de confiture sur la mousse surgelée à l'aide d'une poche.

Astuce : Il est possible d'effectuer cette recette à l'aide d'un RobotCook® afin de faciliter la réalisation.

Décor Chocolat

Ingrédients

**Belcolade Selection Amber Douceur
32% Cacao-Trace**

QS

**Belcolade Selection Extra Blanc 34%
Cacao-Trace**

QS

Méthode de travail

Mettre au point les couvertures.

Étaler, entre deux feuilles guitares, la couverture blonde Amber.

Décoller les deux feuilles.

A l'aide d'une fourchette, reproduire le rayage traditionnel d'un gâteau basque.

Une fois cette étape terminée, étaler de la couverture extra-blanc sur cette même feuille préalablement rayée.

Détailler des disques de 11 cm de Ø.

Laisser cristalliser.

Déposer sur la confiture vanillée afin d'obtenir l'illusion d'un gâteau basque rayé.

MONTAGE

Foncer et cuire les anneaux de pâte à basque.

Une fois les anneaux cuits, réaliser puis déposer le croustillant (35 g par anneau) afin de réaliser le fond de l'entremet.

Déposer le biscuit préalablement détaillé sur le croustillant.

Réaliser le crémeux puis verser 60 g par entremets. Réserver au froid positif.

Réaliser la mousse puis verser 120 g sur le crémeux.

Surgeler.

Dresser la confiture vanillée sur la mousse à l'aide d'une poche.

Déposer le décor chocolat.