

Gâteau Basque

Durable



Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

Quantité : 3 gâteaux basque de 18cm de Ø

Pâte à Basque Végétale

1 284 g Méthode de travail

Ingrédients

Puratos Matière Grasse Végétale Mimetic Anhydre

342 g

Sucre Semoule

244 g

Sel

3 g

Farine Pâtissière PatisFrance

441 g

Noisette Poudre PatisFrance

164 g

Boisson de Soja

81 g

Crème Pâtissière à Chaud Ami'Gel PatisFrance

9 g

Sabler les 5 premiers ingrédients ensemble. Ajouter la boisson de soja et la poudre à crème préalablement mélangée au fouet. Étaler la pâte à une épaisseur de 5 mm entre deux feuilles de papier guitare. Réserver au réfrigérateur.

Garniture Pâtissière Pour Basque

857.5 g Méthode de travail

Ingrédients

Boisson de Soja

500 g

Vanille Gousse PatisFrance

1 P

Pralirex Noisette PatisFrance

50 g

Belcolade Beurre de Cacao

25 g

Sucre

75 g

Puratos Matière Grasse Végétale Mimetic Anhydre

45 g

Crème Pâtissière à Chaud Ami'Gel PatisFrance

54 g

Pectine NH PatisFrance

2.5 g

Poudre de noisette PatisFrance

105 g

Sécher la poudre de noisette au four ventilé pendant 15 min à 150°C. Porter à ébullition la boisson de soja et la vanille. Ajouter le mélange sucre, poudre à crème et pectine NH. Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le beurre de cacao et la matière grasse Mimetic. Mixer. Ajouter la poudre de noisette préalablement séchée. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Détailler 2 cercles de 18 cm de Ø.

Détailler 1 bande de 2,5 cm x 56,5 cm.

Graisser et saupoudrer de sucre un cercle à entremets de 18 cm de Ø. Taper légèrement pour retirer l'excédent de sucre.

Déposer un premier cercle de pâte à basque puis foncer à l'aide de 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.

Une fois le basque refroidi, retourner puis déposer des noisettes effilées de façon homogène sur le dessus.

Saupoudrer de dextrose puis caraméliser au four à 180°C pendant 8/10 min.