

# Gâteau Basque H&wb

## COMPOSITION

- 1 – Pâte pour Gâteau Basque
- 2 – Crème pâtissière
- 3 – Fourrage aux fruits

### Pâte pour gâteau basque

#### Ingrédients

##### Mimetic Incorporation

Sucre	250 g
Sel	250 g
Oeufs entiers	1 g
Levure	125 g
Farine de blé	6 g
	500 g

#### Méthode

Mélanger Mimetic incorporation, le sel et le sucre.  
Ajouter les œufs.  
Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique.  
Garder au réfrigérateur pendant 24h.  
Laminer à 5mm pour façonner la tarte.  
Cuire pendant 25 minutes  
Type de four : Sol  
Température supérieure : 180°C  
Température du bas : 210°C  
Oura Fermé

### Crème pâtissière

#### Ingrédients

Lait entier	1000 g
Sucre	80 g
Elsay	90 g

#### Méthode

Mélangez le sucre et l'Elsay, puis ajoutez 150 gr de lait.  
Portez le reste du lait à ébullition et versez-en 1/3 sur le mélange CPT.  
Remettez le tout dans la casserole et portez à nouveau à ébullition, faites cuire pendant au moins 1 minute.  
Étalez aussi finement que possible sur une plaque propre pour refroidir le plus vite possible.

### Fourrage aux fruits

#### Ingrédients

Topfil Finest Cerise 70%	200 g
--------------------------	-------

#### Méthode

Déposez le topfil sur le dessus de la pâte.

## ASSEMBLAGE

Laminez la pâte à 5mm.

Dans un cercle à tarte graissé, façonnez le fond et les côtés, puis déposez la crème pâtissière et le Topfil sur le dessus.

Appliquez un autre disque de pâte sur le dessus.

Dorer avec le sunset glaze et utiliser une fourchette pour le dessin.

Et faites cuire au four selon la taille.

Cuire pendant 25 minutes

Type de four : Sol

Température supérieure : 180°C

Température du bas : 200°C

Oura Fermé

Badigeonnez de Sublimo sur le dessus et ajoutez quelques cerises séchées.