

RECETTE PÂTISSERIE

Woippy

Pour deux gâteaux.

Le biscuit génois :

10 œufs (500g) – 320 g sucre – 240 g farine – 80 g maïzeina

Chauffer les œufs et le sucre à 37°C en remuant sans cesse au fouet, puis mettre au batteur pour bien mousser environ 15 minutes. Tamiser la farine et la fécule, mettre la farine sur la mousse, ne pas trop mélanger, beurrer les deux moules à manquer et fariner. Cuire four 190°C environ 250 minutes.

La crème mousseline :

½ l lait – 125 g sucre – 3 œufs – 100 g sucre – 70 g fleur de maïs – 100 g beurre – 180 g beurre

Chauffer le lait et les 125 g de sucre. Battre les œufs, les 100 g de sucre restant et la fleur de maïs, ajouter le lait chaud et remettre sur le feu et cuire comme une pâtissière, ajouter les 100 g de beurre. Laisser refroidir en filmant.

Mettre au batteur avec la main le beurre restant (180g) pour le ramollir en pommade puis ajouter progressivement la crème refroidie.

Le montage :

Couper les génoises en deux au couteau scie. Etaler la mousseline sur la génoise, garder trois cuillères pour le tour du gâteau. Placer les fraises (750 g) dessus, ajouter le dessus du biscuit et lisser les tours avec la mousseline restante.

Passer au congélateur pour faire prendre la crème, étaler la pâte d'amande verte avec un peu de sucre glace au rouleau assez finement et au dimension du gâteau souhaité, mettre un peu de gelée de coing fondue au pinceau sur le haut du biscuit afin de coller la pâte d'amande, décorer le dessus. Découper les bords.



Tuile chocolat.

140 g beurre pommade – 200 g sucre – 4 g vanille liquide – 70 g blanc œuf – 20 g cacao sans sucre –
80 g farine – 2 g cannelle.

Tamiser la farine et le cacao et la cannelle. Battre le beurre pour ôter le grain, ajouter le sucre, le blanc d'œufs et la vanille. Puis mélanger le tout avec la farine, le cacao et la cannelle.

Faire des petites sur du papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille.

Cuire four 190°C

A la sortie du four mettre dans des moules pour former les tuiles.