

RECETTE PÂTISSERIE

Bananier.

Pour deux gâteaux ronds 28 cm

Possibilité de congeler mais sans la pâte d'amande, laisser 2 heures avant de congeler.

La génoise :

10 œufs (500 g) – 300 g sucre – 240 g farine – 80 g fécule

Tamisé la farine et la fécule. Dans une casserole, mélanger œuf et sucre, battre sur le feu pour arriver à 37°C puis battre vitesse moyenne jusqu'à complet refroidissement. Beurrer les moules à manqué au pinceau, fariner légèrement. Lorsque c'est refroidi ajouter délicatement la faine, diviser dans les deux moules en part égale.

Cuire four 195°C durant 20 à 25 minutes, refroidir sur une grille. Puis couper en trois la génoise à l'aide d'un couteau à pain.

La mousse :

Meringue Suisse : 120 g blancs œuf – 200 g sucre

240 g pâte d'amande blanche – une cuillère à soupe de rhum – 240 g beurre – 300 g pâtissière

Détendre la pâte d'amande avec une cuillère de rhum au batteur avec la main. Ajouter le beurre en plusieurs fois, laisser bien battre pour obtenir une belle mousse sans grain. Ajouter ensuite la pâtissière refroidie toujours au batteur. Et enfin ajouter à la cuillère en bois la meringue suisse.

La pâtissière :

250g lait – 60 g sucre – 20 g fleur de maïs – 2 jaunes

Chauffer le lait avec la moitié du sucre, dans un cul de poule mélanger les jaunes avec la fleur de maïs et l'autre moitié du sucre, ajouter une cuillère de lait si mélange difficile. Puis mélanger le tout hors du feu, cuire au bouillon et débarrasser au frais en recouvrant de papier film.

La meringue suisse :

Dans une casserole, mélanger les blancs (120 g) avec le sucre (200 g), chauffer à 37°C, puis battre jusqu'à refroidissement, mettre au frais.

Les bananes :

Eplucher 8 bananes, couper en lamelles sur la longueur. Cuire dans une poêle avec du beurre et un peu de sucre, réserver à température.

Le montage :

Mettre la mousse sur la génoise du fond, ajouter les bananes poêlées, ne pas mettre de bananes sur le milieu. Couvrir du rond central de génoise, recommencer l'opération avec la mousse et les bananes. Et couvrir du dernier rond de génoise. Mettre un peu de mousse, uniquement pour faire adhérer la pâte d'amande.

Etaler 500 g de pâte d'amande sur du sucre glace sans trop appuyer, prévoir un rond plus grand que la gâteau, puis le mettre sur le gâteau et écartier et resserrer les bords pour éviter les plis. Al fin repousser la base afin de mettre de la pâte d'amande en dessous, puis couper à l'aide d'un couteau.

Décorer avec un peu de cacao.



Les madeleines.

Pour 25 pièces environ.

150 g sucre – 150 g œufs – 180 g farine tamisée – 4 g levure chimique ou 2 g bicarbonate – 140 g
beurre fondu froid – zeste de citron.

Si on utilise la levure chimique repos de la pâte 10 minutes si on utilise le bicarbonate, le repos de la pâte sera d'au moins une heure.

Mélanger les œufs et le sucre, tamiser la farine et la levure. Puis mélanger aux œufs, ajouter ensuite un peu de zeste de citron et le beurre froid. Laisser reposer selon avant de mettre dans les moules, retravailler légèrement avant de mettre dans la poche à douille. Beurrer et farine les moules si nécessaire.

Cuire four 210°C au début de la cuisson, dès que les bords sont boursoufflés descendre à 190°C. Temps de cuisson environ 10 minutes. Démouler à chaud sur une grille.

