

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## LAYER CAKE À LA VANILLE



POUR 1 GÂTEAU DE 15 CM DE DIAMÈTRE SOIT 10 PARTS

## INGRÉDIENTS

### Génoise à la vanille

Farine.....390 g  
Sucre.....290 g  
Sel ..... 1 pincée  
Levure chimique.....2 cuillères à café  
Beurre doux (à température ambiante)..... 175 g  
Lait entier .....312 ml  
Œufs.....4  
Poudre de vanille **NOROHY** .....2 cuillères à café

### Chantilly mascarpone à la vanille

Mascarpone (froide) ..... 160 g  
Crème liquide (entière et froide)..... 200 ml  
Sucre glace ..... 25 g  
Poudre de vanille **NOROHY** ..... 1 cuillère à café

## LA GÉNOISE À LA VANILLE

**Préchauffer** le four à 160°C et chemiser 3 moules à gâteaux identiques (15 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé.

**Mélanger** ensemble les ingrédients liquides dans un bol : les œufs et le lait. Réserver.

**Placer** les ingrédients secs dans le bol du batteur : la farine, le sucre, le sel, la levure chimique et la vanille en poudre **NOROHY**. Puis mélanger à vitesse rapide pendant 10-15 secondes.

**Ajouter** le beurre mou coupé en morceaux et mélanger pendant 1 minute à vitesse rapide jusqu'à obtenir une texture sableuse.

**Incorporer** la moitié des ingrédients liquides et mélanger à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Puis ajouter pour finir l'autre moitié et mélanger à nouveau 2 minutes.

**Diviser** la préparation dans les 3 moules et déposer au four pendant 30 à 45 minutes. **Vérifier** la cuisson en plantant un couteau au milieu de chaque gâteau, la lame doit ressortir propre.

**Laisser** refroidir une vingtaine de minutes les gâteaux avant de les démouler. Les laisser ensuite complètement refroidir à l'envers sur une grille.

**Couvrir** de film alimentaire et placer au frais jusqu'au montage du gâteau.

## LA CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE

**Placer** tous les ingrédients dans un saladier : le mascarpone froid, la crème liquide bien froide, le sucre glace tamisé et la vanille en poudre **NOROHY**.

**Mélanger** au batteur électrique pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une préparation épaisse et homogène.

**Réserver** au frais jusqu'au montage.

## MONTAGE DU GÂTEAU

**Placer** une première couche de génoise sur un support à gâteau, lui-même posé sur un plateau à gâteau tournant.

**Garnir** le dessus de la génoise avec une couche épaisse de chantilly mascarpone et lisser avec une spatule coudée.

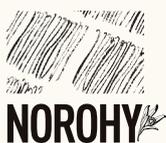
**Couvrir** avec la deuxième couche de génoise et recommencer la précédente étape. Terminer en posant la 3<sup>e</sup> couche de génoise.

**Appliquer** une dernière couche de chantilly mascarpone sur l'ensemble du gâteau et lisser avec la spatule de façon la plus homogène possible.

**Astuce** : En cas de surplus de chantilly mascarpone, utilisez le mélange pour décorer le dessus du gâteau à la poche pâtissière.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

