

.....
GÂTEAU
BASQUE



CALCULÉE POUR 6 PCE/S

PÂTE BASQUE

Beurre sec 84%	540 g
Sucre semoule.....	540 g
Zeste de citron jaune.....	14 g
Sel fin	8 g
Farine T45	1000 g
Œufs entiers	270 g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, **mélanger** le beurre, le sucre, les zestes de citron et le sel.

Une fois le mélange homogène, **ajouter** la farine.

Terminer en ajoutant les œufs.

Etaler aussitôt.

CRÈME BASQUE

Lait entier UHT	970 g
Crème UHT 35%	340 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	12 g
Sucre semoule.....	290 g
Amidon.....	95 g
Poudre d'amandes SOSA	130 g
Oeufs entiers	300 g
Rhum brun.....	65 g

Faire chauffer le lait, la crème et la pâte de gousses de vanille.

Mélanger le sucre, l'amidon, la poudre d'amande et les œufs.

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle avec tous les ingrédients.

Ajouter le rhum en fin de cuisson.

Réserver une nuit à 4°C.

DORURE AVEC CRÈME

Jaunes d'œufs.....	160 g
Crème UHT 35%	40 g

Mélanger tous les ingrédients.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la crème Basque.

Réaliser la pâte Basque et l'étaler à 4mm d'épaisseur. Surgeler.

Détailler des bandes de 2,5cm de large et de 50cm de long. Un cercle de 15cm Ø pour le fond et de 16cm Ø pour le dessus.

Beurrer des cercles de 16cm Ø et de 2,5cm de haut et chemiser de cassonade.

Foncer les cercles avec les bandes et le cercles de 15cm Ø.

Mélanger la crème Basque afin de la lisser.

Dresser 350g de crème dans chaque fond.

Humidifier légèrement le bord de la pâte, recouvrir avec le cercle de 16cm Ø, souder à l'aide d'un rouleau.

Dorer deux fois.

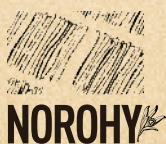
Laisser le gâteau Basque une nuit à 4°C.

Rayer le gâteau basque à l'aide d'un couteau.

Cuire sur feuille cuisson 30 min à 160°C puis 20 min à 150°C.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Rémi MONTAGNE Chef Pâtissier Exécutif et de
Baptiste SIRAND Chef Pâtissier à l'Ecole Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs