

ET SI NOUS CUISINIONS ENSEMBLE EN LIVE



Cagette

LES ATELIERS CULINAIRES DE CATHY

de fruits

REAL
Cathy
DE LA

2020©PHOTOS BY CACHOU66

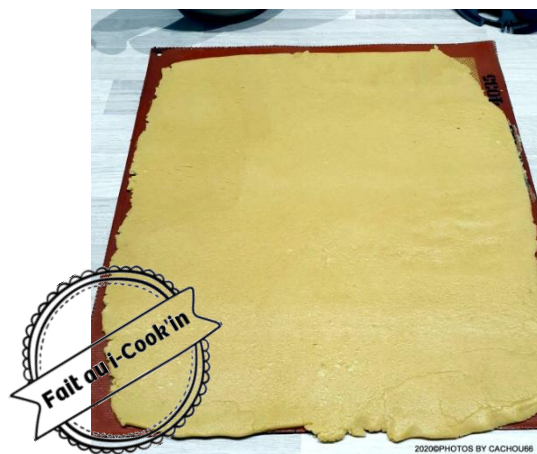


La pâte sablée amande

Ingrédients :

Pour la pâte sablée amande (la veille de préférence ou 1 h30)

- 140 g de sucre en poudre
- 350 g de farine t55
- 50 g de poudre d'amandes
- 140 g de beurre gastronomique 82%mg
- 2 œufs
- 2 pincée(s) de fleur de sel



Préparation (la veille):

Dans le bol, verser le sucre.

Réduire en poudre, mixer 10 secondes- vitesse 10.

Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le beurre froid coupé en cubes, les œufs et la fleur de sel.

Mélanger/sabler 1 minute15 - fonction Pétrir.

Sur la toile de cuisson, bouler sans trop travailler.

Étaler au rouleau inox (anneaux ou baguettes 5

mm d'épaisseur). Poser une toile Silpain sur la

pâte. Placer au froid au minimum 1h30-2h00,

encore mieux si la veille.

Au bout de 1h30-2h00 ou Le lendemain:

Préchauffer le four à 180-185°C le temps du découpage de la pâte. Poser une plaque alu perforée sur la toile Silpain. Retourner l'ensemble sur le plan de travail. Retirer la toile de cuisson (Silpat) et la plaque alu (plus facile pour détailler). Détailler la pâte sablée selon le gabarit (voir photo pour dimensions). Avec le reste de pâte, réaliser 4 boudins de 1 cm x 10 cm (former un angle droit) et des décorations. Poser une 2ème toile Silpain dessus. Placer les angles et la décoration sur la toile posée sur les pièces de la cagette. Glisser les 2 toiles sur la grille du four directement (pour éviter la remontée des rebords = déformation de la pâte). Précuire 6 minutes à 180-185°C. Retirer délicatement la toile Silpain du dessus en la faisant glisser sur une plaque alu perforée. Enfourner les 2 plaques à nouveau. Continuer la cuisson 10 à 15 minutes (selon four). La pâte doit être dorée. Réserver et laisser refroidir complètement.

Les bons produits pour réussir la recette :





La génoise sans levure

Ingrédients :

Pour la génoise sans levure (3 œufs)

- ❑ 3 œufs
- ❑ 75 g de sucre en poudre
- ❑ 75 g de farine de gruau t45 (grau d'or)
- ❑ du sucre glace
- ❑ du sucre semoule



Préparation:

Préchauffer le four à 210°C.

Placer le fouet sur les lames. Verser les œufs et le sucre. Fouetter 5 minutes - 40°C - vitesse 5 (sans verre doseur).

Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)

Ajouter la farine et incorporer/mélanger 15 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur)

Verser le biscuit génoise dans le Flexipan Plat.

Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Cuire 8 à 10 minutes four préchauffé à 210°C. (selon four)

A la sortie du four, saupoudrer légèrement de sucre en poudre.

Poser la toile de cuisson sur le biscuit génoise, Laisser refroidir 5 à 8 minutes.

Retourner et démouler.

Détailler en 2 à l'aide du cadre inox.

Les bons produits pour réussir la recette :





La crème mousseline

Ingrédients :

Pour la crème pâtissière (étape 1)

- 400 g de lait
- 90 g de sucre en poudre
- 30 g de fécule de maïs (maïzena)
- 3 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille charnue (graines)
- 100 g de beurre gastronomique 82%mg

Pour la crème mousseline (étape 2)

- 100 g de beurre gastronomique 82%mg



Préparation

Pour la crème pâtissière (étape 1)

Dans le bol, verser le lait, le sucre, la fécule de maïs, les jaunes d'œufs et les graines de vanille. Cuire 6 minutes - 100°C- vitesse 3. (sans verre doseur)

Ajouter le beurre pommade coupé en cubes.

Mélanger 1 minute - vitesse 3.

Verser sur le Flexipan Plat, étaler rapidement.

Filmer à la peau et laisser refroidir.

Pour la crème mousseline (étape 2)

Placer le fouet dans le bol propre.

Remettre la crème froide dans le bol.

Ajouter le beurre pommade coupé en cubes.

Mélanger 1 minute - vitesse 4. (sans verre doseur)

Peser la crème mousseline obtenue.

La partager en 2 parts égales.

Les bons produits pour réussir la recette :



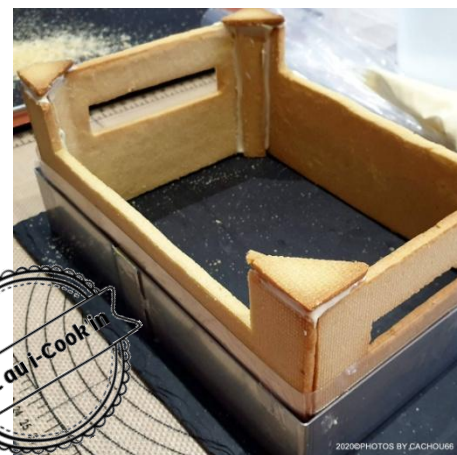


Montage de la cagette

Ingrédients :

Pour le montage de la cagette

- ❑ des pistoles de chocolat blanc
- ❑ de la confiture de fraises ou gelée
- ❑ 750 g de fraises fraîches
- ❑ 250 g de framboises fraîches
- ❑ 3 abricots
- ❑ du spray nappage tarte



Préparation:

Faire fondre le chocolat blanc dans une poche à douille jetable. Placer la poche dans de l'eau bouillante.

Placer le cadre sur le plat de service. Placer un rhodoïd contre le cadre intérieur. Coller les pièces en pâte sablée à l'aide du chocolat fondu (dans le cadre). Placer au fond, le 1/2 biscuit génoise, coupé à la dimension. Badigeonner de confiture de fraises ou framboises. Dresser la crème mousseline (bol 1). Placer les fruits coupés en morceaux.

Recouvrir avec le reste de crème mousseline (bol 2). Poser le 2ème biscuit coupé à la dimension. Badigeonner de confiture de fraises ou framboises. Poser les fruits entiers : fraises avec feuilles, framboises, abricots etc... Pour plus d'esthétisme, napper ou vaporiser de nappage tarte ou confiture gelée tiède. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Placer les décors en pâte sablée.

Les bons produits pour réussir la recette :



NOTA BENE :

J'ai placé ma cagette plus de 12h00 au réfrigérateur, la pâte sablée n'a pas bougé)

