

GÂTEAU DE VOYAGE CRUMBLER

Pain de Gênes / confit / pate sucrée
PAR SÉBASTIEN MAILLET



PRÉPARATION

1 – pour la pâte sucrée

Réalisation classique

225 gr de farine + 25 gr de chapelure de pain sec
125 gr de sucre semoule
100 gr de beurre
50 gr d'œufs un jaune

- 1 - Mélanger le sucre et le beurre
- 2 - Ajouter les œufs et en dernier la poudre sans trop mélanger
- 3 - Etaler la pâte à 3 mm sur le fond d' un cercle de diamètre 20 ,en prenant soin de graisser le bord (beurre + farine)

2 – Pour le Confit fruit

250 gr de purée de fruit
25 gr de glucose
25 gr de sucre
4 gr de pectine

- 1 - Mélanger la pectine avec la moitié du sucre
- 2 - Faire tiédir vers 30 °la purée , le glucose et le reste de sucre
- 3 - Ajouter le mélange pectine et sucre et faire bouillir pendant 2 min
- 4 - Répartir le confit froid sur le fond de pate sucrée en gardant 1 cm sur le bord du cercle

3 – Pour le Pain de Gênes

100 gr de sucre cuit caramel
70 gr de crème pour décuire
300 gr de pâte d'amande (mélanger 160 gr de poudre d'amande ,160 gr sucre glace et 30 gr de blancs)
150 gr de miel
200 gr de jaunes d'œufs
90 gr d'œufs
360 gr de blancs montés
90 gr de sucre semoule
250 gr de farine + 25 gr de chapelure de pain
1500 gr de beurre fondu

- 1 - Faire monter le mélange pâte d'amande, miel, jaunes et œufs
- 2 - Cuire le sucre semoule au caramel, déglacer avec la crème
- 3 - Verser sur le premier mélange
- 4 - Ajouter les blancs montés délicatement
- 5 - Le beurre fondu et en dernier la farine + poudre de pain tamisée

VOIR PAGE SUIVANTE

Une recette proposée par



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle
d'Explicat

4 - Finition

- 1 - Remplir le cercle au $\frac{3}{4}$ avec le biscuit pain de Gênes
(Avec le reste de biscuit, vous pouvez faire des petits biscuits dans divers moules)
- 2 - Cuire à 180°C environ 20 min (suivant four)
- 3 - Test cuisson comme pour une génoise

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

*Document protégé non diffusable réservé à la clientèle
d'Explicat*