



CAHIER D'INSPIRATION

Les Gâteaux de Fête

et leurs déclinaisons pour toutes les occasions



Recettes réalisées avec la



Produit disponible en
étui de 1 kg et en carton de 5 kg

GÂTEAU DE

Célébration

POUR 1 GÂTEAU DE 20 CM DE Ø

Gâteau de Savoie au cacao

- 400 g de Gâteau de Savoie Nature ancé
- 200 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 150 g d'œufs
- 40 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre tous les ingrédients pendant 4 minutes. Poser un cercle de 20x8 cm chemisé d'une bande de papier cuisson sur une plaque recouverte de papier cuisson et y verser la pâte. Cuire environ 45 minutes à 150°C.

Sirop à la vanille

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- 5 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Dans une casserole, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir complètement avant utilisation.

Crème diplomate au cacao

- 400 g de Diplomate à froid ancé
- 1 L d'eau froide (10°C maximum)
- 40 g de cacao en poudre

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid et le cacao en poudre. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

Fourrage poire

- 300 g de Fourrage Poire en Cubes ancé

Montage & finition

Parer le dessus du gâteau de Savoie au cacao avant de le couper en 3 disques de même épaisseur. Imbibir légèrement de sirop à la vanille un premier disque de gâteau puis étaler 150 g de fourrage poire sans aller jusqu'au bord. À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser des pointes de crème diplomate sur le pourtour du gâteau, puis recouvrir le fourrage poire de crème diplomate au cacao. Renouveler l'opération une seconde fois puis placer le dernier disque de gâteau et l'imbiber légèrement de sirop à la vanille. Masquer la surface du gâteau de crème diplomate, puis masquer et finaliser les bords à l'aide d'un peigne à décor. Pour finir, dresser des pointes de crème diplomate au cacao et ajouter le décor de votre choix.



CUPCAKES

Licornes

POUR ENVIRON
15 CUPCAKES



Financier amande

- 500 g de **Financier ancel**
- 150 g de beurre fondu
- 200 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis répartir dans les caissettes à cupcakes. Cuire environ 20 minutes à 160°C.

Crème diplomate

- 400 g de **Diplomate à froid ancel**
- 1 L d'eau froide (10°C maximum)
- 20 g d'**Arôme Naturel Fraise Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. Répartir la crème diplomate dans deux récipients, puis incorporer l'arôme naturel dans une des deux crèmes. Les crèmes doivent être réalisées juste avant le dressage sur les cupcakes.

Montage & finition

Débarrasser chaque crème diplomate dans une poche à douille et mettre les deux poches dans une troisième poche munie d'une douille cannelée. Dresser la crème diplomate bicolore sur les financiers amande. Décorer avec des cornes et des oreilles de licornes.

GÂTEAU DE

Mariage

POUR UN GÂTEAU DE 3 ÉTAGES
POUR ENVIRON 40 PERSONNES
(diamètres 26, 20 et 14 cm,
hauteur 8 cm chacun)

Gâteau de Savoie

- 1200 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
- 600 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 450 g d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre tous les ingrédients. Poser les 3 cercles chemisés de papier cuisson sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et y répartir la masse proportionnellement dans les 3 cercles. Cuire environ 50 minutes à 150°C.

Sirop à la vanille

- 300 g de sucre
- 300 g d'eau
- 10 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Dans une casserole, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir complètement avant utilisation.



Crème diplomate

- 1200 g de **Diplomate à froid ancel**
- 3 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée en deux fois afin d'assurer une texture optimale :
• Un premier mélange pour 2 L d'eau froide et 800 g de préparation pour crème diplomate à froid pour la garniture des gâteaux.
• Un deuxième mélange pour 1 L d'eau froide et 400 g de préparation pour crème diplomate à froid pour la finition des gâteaux.
La crème doit être réalisée juste avant son utilisation et peut être aromatisée à votre convenance en ajoutant l'extrait, l'arôme ou la pâte aromatique de votre choix.

Fourrage fruit

- 1200 g de Fourrage Fruit provenant de la gamme des **Fourrages Fruits ancel** (plusieurs déclinaisons possibles : Fraise, Abricot, Mangue-Passion,...)

Montage & finition

Couper chaque gâteau de Savoie en trois disques de hauteur égale. Sur le support de présentation, poser le disque inférieur du gâteau de Savoie de 26 cm de Ø. Sur un fond rigide de 20 cm de Ø, poser le disque inférieur du gâteau de Savoie de 20 cm de Ø et faire de même avec le disque inférieur du gâteau de Savoie de 14 cm de Ø. Imbibir légèrement les disques de sirop à la vanille. Pour la garniture, mettre en œuvre la crème diplomate pour 2 L d'eau froide (10°C maximum). Pendant ce temps, étaler du fourrage fruits sur les disques imbibés. À la poche, déposer une couche de crème diplomate sur le fourrage fruit pour atteindre une garniture (fourrage fruit + crème diplomate) d'épaisseur 2 cm au total. Renouveler cette opération avec la couche suivante puis recouvrir avec les derniers disques de gâteau de Savoie. Laisser prendre au réfrigérateur environ 30 minutes. Pour la finition, mettre en œuvre la crème diplomate pour 1 L d'eau froide (10°C maximum) puis masquer entièrement les trois gâteaux. Pour le montage, insérer des tiges pour gâteaux à étages coupées à la bonne hauteur. Superposer les trois étages puis décorer.

NUMBER

Cake

AUX FRUITS ROUGES

LES PROPORTIONS
DES INGRÉDIENTS
NÉCESSAIRES POUR
RÉALISER LES NUMBER
CAKES DÉPENDRONT
DE LEUR TAILLE.

LA RECETTE
CI-DESSOUS
EST DONNÉE À
TITRE INDICATIF.



Pâte sablée

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 1000 g de farine
- 10 g de **Baking Powder** ancel
- 40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille Bourbon. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Crème diplomate à la vanille Bourbon

- 400 g de **Diplomate à froid** ancel
- 1 L d'eau froide (10°C maximum)
- 30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte de vanille Bourbon et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide d'un fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

Montage & finition

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis réfrigérer les abaisses sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Découper chaque chiffre en double exemplaire dans la pâte bien froide en utilisant un gabarit. Cuire environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, dresser des pointes de crème diplomate à la vanille Bourbon sur le premier exemplaire de chaque chiffre. Placer ensuite le second exemplaire de chaque chiffre par-dessus puis renouveler l'opération de dressage. Décorer de fruits rouges frais.

Découvrez d'autres recettes avec la Diplomate à froid ancé

Scannez les QR codes ci-dessous :



Carré
exotique façon
Saint-Honoré



Chou
Pistache



Fraisier



Verrines façon
Paris-Brest



Tropéziennes



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancé et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr