

# Biscuit Medovik, crème fouettée au Mascarpone, vanille - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4

## Description

Spécialité Russe, biscuit sablé au miel, présenté sous forme d'un mille feuilles.

## L'astuce du chef

Dans la meilleure des situations, il est préférable de faire le mix de Mascarpone et de crème la veille, le faite de passer 12h au frigo, l'homogénéisation du mélange sera parfaite et vous assurera une crème chantilly des plus onctueuse.

## Ingrédients

### Biscuit Medovik

- 500 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Sucre
- 3 Cuil. à soupe Miel
- 190 Gr Beurre
- 1 Cuil. à thé Bicarbonate de soude

### Chantilly Mascarpone

- 140 Gr Sucre
- 225 Gr Fromage mascarpone
- 450 Ml Crème 35% à fouetter

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Prévoir avant le cours vidéo

#### Ingrédients

Assurez-vous d'avoir bien pesé toutes vos recettes.

Gardez le beurre à l'extérieur (il faut qu'il soit idéalement à température ambiante, mou)

#### **La Chantilly** (réaliser la veille idéalement)

Faites chauffer 150 ml de la crème, ajoutez-y le fromage Mascarpone et le sucre, fouettez doucement. Une fois que tout est bien fondu, bien lisse, sortez la casserole du feu.

Versez le tout dans un bol, ajoutez-y le reste de la crème froide (300 ml), mélangez, recouvrir d'un film ou autre. Gardez au frigo pour le cours le lendemain.)

#### **Matériels**

- 1 malaxeur électrique ou un bol + 1 fouet + 1 spatule plastique
- 3 feuilles de papier cuisson (parchemin)
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plaque a cuisson
- 1 spatule métallique (coudée idéalement)
- 2 fourchettes

1 bol + 1 fouet (chantilly)

### Biscuit

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Faites fondre le beurre et le miel dans une casserole à feu doux.

Ajoutez le mélange chaud en le versant en filet dans la cuve de votre robot, mélangez.

Versez progressivement la farine et le bicarbonate de soude. Disposez le tout sur votre plan de travail légèrement fariné.

Préchauffez votre four à 180 °C (375°F).

Sur une feuille de papier cuisson légèrement fariné, étalez- la pâte au rouleau finement.

Déraillez des cercles a la dimension du gâteau voulu.

Faites cuire environ 10 minutes jusqu'à coloration de la pâte. À la sortie du four, gardez les beaux cercles et les chutes de pâte pour pouvoir les mixer (poudre).

### Chantilly Mascarpone

#### **Idéalement réaliser la préparation suivante la veille :**

*Faites chauffer 150 ml de la crème, ajoutez-y le fromage Mascarpone et le sucre, fouettez doucement. Une fois que tout est bien fondu, bien lisse, sortez la casserole du feu.*

*Versez le tout dans un bol, ajoutez-y le reste de la crème froide (300 ml), mélangez, recouvrir d'un film ou autre. Gardez au frigo pour le cours le lendemain.)*

#### **Le lendemain**

*Il ne vous reste plus qu'à fouetter le mélange comme une chantilly.*

#### **Le jour même**

*Mélangez dans un bol le Mascarpone et le sucre, réaliser une belle crème lisse, ajoutez-y la crème. Une fois bien mélanger monter le tout comme une chantilly, attention la chantilly se tiendra moins bien.*

**Bon appétit!**