

Gâteau à étages, crème pâtissière à la fleur d'oranger, glaçage au chocolat

Recette pour 8

Description

Un look et un goût américain, dans l'esprit d'un dessert très convoité qui nous vient du sud-est de la France, La Tropicane.

L'astuce du chef

Vous avez ici une base de gâteau qui vous sera facile d'agencer à votre goût avec des fruits ou autres parfums.

Ingrédients

Le biscuit

- 250 Gr Farine
- 200 Gr Sucre
- 1.50 Cuil. à thé Levure chimique
- 2 Pincée(s) Sel
- 120 Ml Lait
- 60 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 0.25 Unité(s) Jus de citron

Crème pâtissière

- 500 Ml Lait
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 2 Goutte(s) Eau de fleur d'oranger
- 6 Unité(s) Jaune(s) d'œuf
- 200 Gr Sucre
- 4 Cuil. à soupe Fécule de maïs
- 1 Cuil. à soupe Beurre

La ganache

- 225 Gr Chocolat au lait
- 240 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Le biscuit

Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la levure et le sel. Faites un puit au centre, versez le lait l'huile, les jaunes et la vanille. Mélangez au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Continuez de battre à fond durant 3 minutes, ensuite montez les blancs en neige en y ajoutant le jus de citron (à défaut de crème de tartre).

Mélangez par la suite les deux préparations délicatement en pliant. Il ne vous reste plus qu'à verser le biscuit dans un moule rond (22 cm diamètre). Enfouez durant environ 25 à 30 minutes.

Sortie du four, démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Crème pâtissière

Portez à ébullition le lait avec la vanille et l'eau de fleur d'oranger. Arrêtez la cuisson et laissez infuser 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, blanchissez (mélangez vigoureusement) les jaunes d'oeufs avec une partie du sucre (75%). Mélangez la fécule avec le restant du sucre (25%), ensuite mélangez-la avec les jaunes blanchis.

Versez le lait chaud sur la préparation, bien faire fondre le tout dans le lait sans jamais cesser de fouetter.

Versez le tout à nouveau dans la casserole, revenir sur le feu, n'arrêtez pas de fouetter et portez le tout à ébullition durant 2 minutes. hors du feu ajoutez le beurre, bien mélanger, recouvrir la préparation d'un film alimentaire directement au contact de la crème. Réservez cette dernière dans le frigo.

La ganache

Versez sur le chocolat la crème bouillante et bien mélanger sans incorporer d'air dans la préparation.

Montage finition

Coupez le biscuit en deux disques égal, déposez le fond directement sur le plat de service.

Recouvrir la base de la crème pâtissière, déposez dessus le deuxième disque.

Versez ensuite la ganache sur l'ensemble du gâteau, lissez pour vous assurer de bien recouvrir tout le gâteau.

Bon appétit!