



Nut's & Poppy

Pâtisseries | Toute l'année

👨🍳👩🍳👩🍳 | 1 heure 🕒 |

Pâte à gâteau basque:

200g de beurre
250g de sucre roux
50g d'oeuf
10g de jaunes d'oeuf
325g de farine
5g de levure chimique
4g de sel

Crème pâtissière au chocolat:

250g de lait
30g de sucre
40g de jaunes d'oeuf
28g de maïzena
75g de praliné
30g de poudre de noisettes

Comptée framboise coquelicot:

250g de framboises entières
1 feuille de gélatine

30g de sucre
20g d'eau
1 cuillère à soupe de zestes de citron vert
1 cuillère à soupe d'extrait de coquelicot

Chantilly mascarpone:

150g de crème entière 35%
230g de mascarpone
50g de praliné

Finitions:

15g de Nutella® par gâteau
Framboises fraîches
Zestes de citron vert

par Kandy Coquerel de la NUTELLA ACADEMY

La pâte à gâteau basque

À l'aide d'un robot pâtissier muni de la feuille, mélanger le beurre, le sucre et le sel.
Ajouter les oeufs.
Ajouter enfin la farine et la levure tamisées ensemble.
Diviser la pâte en deux parts égales.
Réserver 1h au froid puis étaler la pâte à 4mm d'épaisseur.

La crème pâtissière au praliné

Porter le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre puis ajouter la maïzena.
Verser la préparation dans le lait et laisser cuire à feu doux.
Incorporer le praliné, mixer et ajouter la poudre de noisettes.

La compotée framboise coquelicot

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
Cuire les framboises avec le sucre et l'eau dans une casserole à feu moyen.
Ajouter la gélatine égouttée.
Mélanger, puis ajouter les zestes de citron vert et l'extrait de coquelicot.

La chantilly mascarpone

Faire monter le mascarpone avec la crème jusqu'à obtenir une texture aérienne, puis ajouter le praliné petit à petit.

Montage et décors

Garnir le fond du gâteau de la crème pâtissière au praliné de framboises et recouvrir avec la seconde pâte.

Enfourner pour 30 minutes à 180°C.

Déposer un dôme de compotée de framboises et coquelicot au milieu du gâteau.

Pocher la chantilly autour du dôme et ajouter des pointes de Nutella®.
