

ANDRÉ LOUTSCH

GATEAU AUX VANILLES DU MONDE

Pour un cadre de 30x20 cm

Ingrédients

BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE ET VANILLE
220 g crème fraiche fluide entière
500 g sucre semoule
315 g œufs entiers pasteurisés
140 g huile d'olive fruitée verte
340 g farine T55
7 g levure chimique
20 g pâte de vanille Bourbon Madagascar

GANACHE AU CHOCOLAT ET VANILLE
600 g crème fraiche fluide entière
8 g gousses vanille Madagascar
8 g gousses vanille Tahiti
8 g gousses vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
385 g couverture lait Vietnam 45%
240 g couverture noir Vietnam 73%
50 g beurre extra fin

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
400 g crème fraiche liquide entière
100 g lait frais
1 gousse vanille Madagascar
1 gousse vanille Tahiti
1 gousse vanille Papouasie-Nouvelle-Guinée
20 g extrait de vanille Tahitensis
100 g jaunes d'œufs pasteurisés
100 g sucre semoule
8 g gélatine en feuille qualité or (200 blooms)

CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE
750 g crème anglaise à la vanille
500 g mascarpone

AMANDES CARAMÉLISÉES À LA VANILLE
125 g sucre semoule
40 g eau minérale
2 gousses vanille Madagascar
200 g amandes torréfiées et mondées
5 g beurre de cacao

NAPPAGE VANILLE
1 kg eau minérale
2 gousses vanille usagées
400 g sucre semoule
40 g pectine NH
40 g jus de citron jaune

Préparation

PRÉPARATION BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE ET VANILLE
Tamiser la farine avec la levure chimique. Monter la crème fraiche et la réserver au réfrigérateur. Dans la cuve du batteur muni du fouet, mélanger le sucre avec les œufs et faire blanchir jusqu'à ce que la masse soit très volumineuse et légère. Mélanger la pâte de vanille avec l'huile d'olive. Verser l'huile d'olive en petit filet, puis retirer la cuve du batteur. Incorporer la farine, la levure chimique et la crème montée. Utiliser aussitôt.

FEUILLES DE BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE
Sur une plaque de cuisson munie d'un tapis « Silpat », poser un cadre 38 x 58 x 4 cm et peser 1,5 kg de biscuit. Étaler à l'aide d'une palette coudée et cuire au four ventilé à 180°C pendant 10 à 12 min. Laisser refroidir.

GANACHE AU CHOCOLAT ET VANILLE
Hacher les couvertures et faire fondre au bain-marie à 45/50°C. Fendre et gratter les gousses puis les faire chauffer avec la crème à 50°C environ. Laisser infuser pendant 30 min au moins. Retirer les gousses, faire bouillir la crème et la verser en 3 opérations successives en mélangeant à chaque opération. Mixer pour obtenir une ganache homogène.

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 min au moins. Chauffer la crème et le lait à 70°C et ajouter les gousses de vanille fendues et grattées. Faire bouillir. Mélanger les jaunes avec le sucre, porter à ébullition la crème, la verser sur les jaunes et le sucre, fouetter et remettre dans la casserole avant de la cuire à 85°C comme une crème anglaise. Ajouter la gélatine égouttée et lavée. Mixer et réserver au réfrigérateur.

CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE
Foisonner légèrement le mascarpone, détendre progressivement avec une partie de la crème anglaise à la vanille et laisser monter au fouet. Utiliser aussitôt.

AMANDES CARAMÉLISÉES À LA VANILLE
Faire bouillir l'eau avec le sucre et la vanille à 118°C. Ajouter les amandes légèrement torréfiées (150°C pendant 10 min), faire sabler et caraméliser ensuite.

NAPPAGE VANILLE
Faire chauffer l'eau et la vanille à 45°C et laisser infuser pendant 20 min. Retirer la vanille et ajouter le sucre semoule mélangé avec la pectine et porter à ébullition pendant 3 min. Retirer du feu, ajouter le jus de citron, laisser infuser pendant 30 min avant de chinoiser. Stocker en boites hermétiques au réfrigérateur ou au congélateur.

MONTAGE
Couler la ganache sur le biscuit à l'huile d'olive et laisser prendre au

réfrigérateur. Une fois prise, lisser avec de la crème de mascarpone et glisser au surgélateur. Tailler des entremets à la taille voulue et glacer avec le nappage vanille pas trop chauffé.

Les produits associés à cette recette



EXTRAIT DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR



GOUSSES DE VANILLE TAHITI



GOUSSES DE VANILLE PAPOUASIE NOUVELLE-GUINÉE



EXTRAIT DE VANILLE TAHITENSIS AVEC GRAINES

PATE DE VANILLE BOURBON MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com