

LES GÂTEAUX

LE GÂTEAU NANTAIS



*L'emblématique gâteau nantais
aux saveurs réconfortantes
et au glaçage irrésistible !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 4 GÂTEAUX DE Ø 18 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

APPAREIL À GÂTEAU

- 500 g Beurre DISGROUP
- 400 g Pâte d'amande blanche 50% DISGROUP
- 2 Gousses de vanille DISGROUP
- 200 g Poudre d'amande blanche fine DISGROUP
- 80 g Sucre
- 600 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 120 g Farine Tradition française T65 DISGROUP
- 12 g Poudre à lever DISGROUP
- 120 g Rhum Grand Arôme 44% vol. DISGROUP

Crémer le beurre et la pâte d'amande légèrement ramollie au micro-ondes. Monter l'ensemble environ 5 min. Ajouter graduellement les œufs tempérés, le rhum puis la farine et la levure. Mettre environ 500g dans des cercles inox de ø18 cm, graissés. Cuire environ 35 min à 155°C puis laisser refroidir sur grille.

SIROP VANILLE/RHUM

- 600 g Eau
- 300 g Sucre
- 40 g Rhum Grand Arôme 44% vol. DISGROUP
- 1 Gousse de vanille DISGROUP

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter hors du feu la gousse de vanille et le rhum.

GLAÇAGE À L'EAU

- 780 g Sucre glace
- 100 g Eau
- 10 g Rhum Grand Arôme 44% vol. DISGROUP

Mélanger les 3 ingrédients.



MONTAGE

Laisser refroidir et démouler les gâteaux nantais. Les imbiber, encore tièdes, avec le sirop froid sur grille pour que l'excédant puisse couler. Une fois imbibés, pocher la quantité nécessaire de glace à l'eau sur le dessus.

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »