



Gâteau de Savoie.



Gâteau de Savoie !

Ce type de gâteau est moelleux, aérien, léger.

Ne contient pas un gramme de beurre !

Il peut être mangé simple, fourré de crème pâtissière, il sera un atout pour réaliser vos magnifique gâteau à la chantilly, avec de délicieux fruits frais, etc...

Version donnée pour robot.

Ingrédients : moule de 24 cm de diamètre

6 œufs

180 gr de sucre fin

75 gr de fécule de pomme de terre

75 gr de farine

7.5 gr de levure chimique (baking Powder)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C.

Cuisson four traditionnel 180° 1 h / four air pulsé 180° 40 min

Séparer (en terme technique clarifier les œufs) vos œufs blancs et jaunes.

Battre vos jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et double de volume.

Incorporer la farine, la fécule et la levure.

Monter vos blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Graisser et fariner votre moule (si moule avec fond), couler votre mélange et direction la cuisson.

Ne pas ouvrir le four, juste au 5 dernières minutes pour piquer un couteau au centre et vérifier la cuisson.

Si le couteau ressort humide, c'est qu'il faut encore quelques minutes de cuisson.

Laisser refroidir sur une claie couverte d'un essuie.

Pour le garnissage.

Une fois le gâteau démoulé, refroidit.

On pose le gâteau sur un plat ou carton pâtissier, toujours avec la face de cuisson bombée vers le bas.

Vous devez impérativement avoir la face plane et lisse vers le haut.

Conseil et info :

On est extrêmement délicat quand on incorpore les blancs en neige.

Si vous utilisez un cercle sans fond, déposez une feuille de cuisson sur une grille perforée ou une plaque et poser votre cercle.

Le décerclage se fera en douceur avec la lame d'un couteau de service, insérée entre le moule et le gâteau. Pour faciliter cette manœuvre, on mettra le cercle sur sa tranche (debout) tout en tournant le couteau sur le pourtour du cercle.

En cas de grand gâteau, on veillera au soutien de la masse avec la paume de main posée sur le dessus du cercle et les doigts à l'arrière tel une pince.

Si vous utilisez un moule fermé (paroi et fond), il est conseillé de graisser et fariner celui-ci (sans excès bien sûr).