

Gâteau dulcey, noix de pécan & vanille

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 115g de dulcey
- 70g de lait entier
- 1,3g de gélatine
- 135g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 75g de beurre
- 80g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 100g de farine
- 35g de noix de pécan
- 3 œufs
- 75g de sucre
- 135g de dulcey
- 100g de beurre
- 160g de farine
- 7g de levure chimique
- 20g de crème liquide entière
- 20g de noix de pécan
- 150g de dulcey
- 20g d'huile neutre
- 35g de noix de pécan hachées finement
- 200g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 20g de sucre glace
- 25g de purée de noix de pécan

Préparation

1. J'ai utilisé la vanill Norohy & le chocolat Dulcey de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer le lait avec la vanille, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée puis versez-les sur le chocolat préalablement fondu.
3. Mélangez de façon à obtenir une ganache lisse et brillante, puis ajoutez la crème froide et mélangez à nouveau.
4. Filmez le namelaka et laissez-le cristalliser au réfrigérateur pendant plusieurs heures, si possible une nuit.
5. Sablé pécan : de beurre de sucre 1 jaune d'œuf de farine de noix de pécan Mélangez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez le jaune d'œuf.
6. Ensuite, ajoutez la farine et enfin les noix de pécan hachées.
7. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis placez-la au réfrigérateur au moins 45 minutes.
8. Ensuite, retirez la feuille de papier sulfurisé de dessus, puis enfournez le sablé pour environ 15 minutes de cuisson à 170°C.
9. Dès la sortie du four, découpez délicatement des petits carrés de sablé et laissez refroidir.
10. Bien sûr, vous aurez trop de sablé, mais c'est difficile de faire une plus petite quantité de pâte, le sablé est délicieux également tout seul pour accompagner un café Moelleux au dulcey : 3 œufs de sucre de dulcey de beurre de farine de levure chimique de crème liquide entière de noix de pécan Faites fondre le chocolat dulcey avec le beurre.
11. Fouettez les œufs avec le sucre.

12. Ajoutez le chocolat et le beurre fondus.
13. Incorporez la farine, la levure et enfin la crème et les noix de pécan hachées.
14. Versez la pâte dans un cercle ou un moule de 22cm de diamètre.
15. Enfournez pour 25 à 30 minutes de cuisson à 170°C environ (la pointe d'un couteau planté dans le gâteau doit ressortir sèche).
16. Laissez-le refroidir totalement.
17. Glaçage rocher : de dulcey d'huile neutre de noix de pécan hachées finement Faites fondre le chocolat.
18. Ajoutez l'huile neutre, puis les noix de pécan.
19. Découpez le dessus du gâteau pour avoir une surface bien lisse.
20. Trempez le gâteau dans le glaçage (le dessous et les côtés du gâteau doivent être recouverts de glaçage).
21. Chantilly pécan : de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre glace de purée de noix de pécan Fouettez la crème liquide ; quand elle commence à prendre, ajoutez le sucre glace et la purée de noix de pécan.
22. Pochez sur le gâteau la chantilly et le namelaka dulcey, puis ajoutez les carrés de sablé pécan et quelques noix de pécan entières avant de vous régaler !