

Boston cream pie (gâteau de Boston vanille & chocolat)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 5 jaunes d'œufs
- 65g de sucre
- 25g de maïzena
- 210g de crème
- 200g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 40g de beurre
- 3 œufs
- 240g de sucre
- 1 pincée de sel
- 75g de beurre
- 160g de farine
- 140g de lait
- 4g de levure chimique
- 120g de crème liquide
- 1 cuillère à café de miel neutre (optionnel)
- 115g de chocolat

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille de Madagascar et l'extrait de vanille Norohy & le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer le lait avec la crème et les grains de vanille.
3. Versez le liquide chaud dessus en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
4. Faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt.
5. Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux, mélangez bien, puis filmez au contact et faites refroidir au réfrigérateur.
6. Génoise : 3 œufs de sucre 1 pincée de sel Extrait de vanille de beurre de farine de lait de levure chimique Faites chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange soit tiède.
7. Ajoutez la vanille.
8. Mélangez la farine avec la levure et le sel.
9. Fouettez les œufs et le sucre pendant environ 10 minutes, le mélange doit blanchir et gonfler.
10. Ajoutez le lait et le beurre tièdes, fouettez rapidement puis ajoutez les poudres tamisées à la maryse.
11. Quand le mélange est homogène, versez dans le moule beurré et enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour 30 minutes de cuisson environ (la pointe d'un couteau planté dans le gâteau doit ressortir sèche).
12. Laissez refroidir totalement.
13. Montage & glaçage au chocolat : de crème liquide 1 cuillère à café de miel neutre (optionnel) de chocolat Quand le gâteau est froid, coupez-le en deux puis garnissez-le avec la crème à la vanille.
14. Recouvrez avec le deuxième gâteau, puis mettez-le au réfrigérateur le temps de préparer le glaçage.
15. Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez le mélange sur le chocolat.
16. Mélangez jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante, puis versez sur le gâteau (si besoin, étalez-le à la spatule).
17. Laissez la ganache cristalliser, puis régalez-vous !

