

Le gâteau breton de Marc Le Dorze



Ingrédients :

Sucre semoule : 750 gr-
Levure chimique : 15 gr-
Beurre demi-sel : 750 gr-
Vanille : 10 gr (8g par
kilo)- Jaune d'œuf : 240
gr- œuf : 65 gr- Farine
T55 : 1 kg 200- sel : 15 gr-

jaune d'œuf dorure : 60 gr- Extrait de
café : QS

Total poids de la pâte : 1 k 850

Procédé :

Fraser dans la cuve du batteur, le sucre, le
sel et le beurre

Ajouter les œufs et les jaunes et faire
monter légèrement l'appareil

Mettre la vanille et ajouter la farine
préalablement mélangée avec la levure
chimique

Peser en moule de 160mm de diamètre et
peser 375grs d'appareil par moule

Installer la pâte dans le moule et aplatir
Dorer avec le jaune d'œuf et faire un faux
bois avec l'extrait de café

Strier la surface de la pâte avec les dents
d'une fourchette, décor polka

Cuisson dans un four à sôle à 180°C environ
30mns

Il doit être doré et très moelleux

Laisser refroidir légèrement avant le
démoulage

Variante : il peut être cuit dans un moule
en bois pour une meilleure répartition de la
chaleur.

Framboise pépin (linzer)

Ingrédients :

Confiture de framboises pépins :
Framboises mures et parfumées 350 gr-
sucre semoule 220 gr- jus de citron 10 gr

Poids total de la pâte : 580 gr

Procédé :

1 plaque 60x40

Laver et sécher les framboises

Mettre dans un mixer à très grande vitesse
pendant une minute

Remuer

Recommencer l'opération de mixage

En brisant les pépins, vous libérez un agent
gélifiant naturel qui donnera une belle
consistance à la confiture.

Ajouter le sucre semoule et remixer 30
secondes

Verser l'ensemble dans une casserole et
porter à ébullition à feu moyen

Mélanger régulièrement à la spatule.

Lorsque la surface commence à faire des
petites bulles, comptez 5 minutes

Retirer du feu et ajoutez le jus de citron

Laisser refroidir dans un cul de poule ou
verser dans des bocaux, bien refermer et
les retourner

Marmelade de pruneau

Ingrédients :

Marmelade de pruneau d'agen : Pruneaux d'agen dénoyautés 350 gr- eau froide 100 gr- sucre cassonade 130 gr

Poids total de la pâte : 580 gr

Procédé :

Mettre tous les ingrédients à mélanger dans un mixer pendant 10 secondes

Suivant la consistance souhaitée (avec plus ou moins de morceaux)

Racler les bords

Verser l'ensemble dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen

Mélanger régulièrement à la spatule.

Lorsque la surface commence à faire des petites bulles

Retirer du feu

Laisser refroidir dans un cul de poule (bassine inox) ou verser dans des bocaux, bien refermer et les retourner

Caramel mou

Ingrédients : Sucre semoule 250 gr- crème liquide 30 gr-beurre demi- sel 125 gr

Poids total de la pâte : 405 gr

Procédé :

Verser le sucre semoule dans une casserole et cuire à sec sans remuer

Faire tourner le sucre en remuant la casserole

Pendant que le sucre fond,

Dans une autre casserole, faire chauffer la crème liquide

Quand le sucre a pris une couleur caramel,

Verser hors du feu la crème liquide

Remuer bien avec une spatule bois

Ajouter le beurre demi-sel tout en continuant de remuer

Remettre sur le feu, afin d'éliminer tous les cristaux de sucre.

Verser le caramel dans un cul de poule (bassine inox)

Retirer du feu

Laisser refroidir dans un cul de poule ou verser dans des bocaux, bien refermer et les retourner

