

# Ty Breizh

## Recette pour 50 petits gâteaux H 4.5 cm, D 6cm

### Biscuit pain de gène :

Pâte d'amande	545g
Sucre	240g
Œufs	515g
Farine	165g
Levure chimique	3g
Beurre fondu	35g

- Dans un mixeur, mélanger la pâte d'amande, le sucre et les œufs,
- Monter l'ensemble au batteur afin d'avoir le mélange au ruban
- Tamiser la farine et la levure chimique,
- Incorporer délicatement au premier mélange en y ajoutant le beurre chaud à la fin
- Étaler sur feuille silicone à rebords de 2 cm (environ 1.5kg par plaque 40X60)
- Cuire à 170° C 45 minutes
- Détailler sur 4 cm de diamètre

### Croustillant aux amandes :

Praliné amandes	250g
Amandes hachées	150g
Pâte sablée cuite	285g
Chocolat noir 70%	50g

- Faire fondre le chocolat à 40° C
- Mixer grossièrement la pâte sablée
- Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler sur une plaque 40X60 (4mn d'épaisseur)
- Détailler sur 4cm de diamètre

### Caramel:

Sucre	330g
-------	------

Crème 505g

- Cuire le sucre à sec
- Arrêter la cuisson avec la crème chaude
- Cuire à 107°C

Lait 50g

Gélatine 6g

Fleur de sel 2g

- Ajouter après cuisson le lait chaud, la gélatine et la fleur de sel
- Couler des inserts en silicone de 3.5cm de diamètre, 10g par petit gâteau

## **Mousse vanille :**

Crème 375g

Lait 375g

Vanille 2 gousses

Gélatine 26g

Sucre 100g

Eau 50g

Jaunes 150g

Crème montée 700g

- Faire infuser la vanille avec le lait et la crème
- Avec l'eau, le sucre et les jaunes faire une pâte à bombe
- Incorporer la gélatine au mélange vanillé et descendre à 30°C
- Y mélanger la crème montée et la pâte à bombe

## **Glaçage caramel :**

Sucre à sec 610g

Eau 500g

Crème 500g

Fécule 62g

Eau 80g

Gélatine 18g

Sucre vanillé 15g

- Cuire le sucre à sec et le décuire avec les 500g d'eau bouillante et ajouter la crème chaude
- Mélanger l'eau (80g) et la fécule
- Mélanger tous les ingrédients ensemble et cuire 2 min à l'ébullition
- Faire au minimum la veille de l'utilisation

## **Montage :**

- Faire un montage à l'envers
- Pocher à moitié du cercle de mousse vanille
- Insérer le caramel et le croustillant
- Finir avec le biscuit pain de gêne
- Utiliser le glaçage caramel entre 22 et 25°C maximum.

- Décorer avec les bandes de chocolat noir

#### 1/ L'idée ?

Malgré les clichés sur la Bretagne et le caramel au beurre salé, je suis moi-même accro au caramel et je ne me voyais pas proposer un gâteau sans caramel. Le Ty-Breizh fait parti de nos meilleures ventes en pâtisserie.

#### 2/ La forme ?

Forme traditionnelle, mais nous avons voulu par le décor donner un clin d'œil à la Bretagne, avec les 5 bandes noirs en de notre drapeau.

#### 3/ Les saveurs ?

Nous avons associé le caramel et la vanille, un biscuit pain de gène et un croustillant aux amandes. Simple mais efficace.

#### 4/ L'étape technique délicate

Comme toute les recettes au caramel, cela peut paraître très simple, mais attention à la cuisson du sucre, qui permettra d'avoir un goût caramel agréable et équilibré sans amertume en fin de dégustation.

#### 5/ Ce à quoi il faut vraiment faire attention pour réussir votre recette

Lors du montage, bien mettre en surgélation la masse caramel en insert car sinon vous ne la démoulez pas.