

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

LAYER CAKE À LA VANILLE



POUR 1 GÂTEAU DE 15 CM DE DIAMÈTRE SOIT 10 PARTS

INGRÉDIENTS

Génoise à la vanille

Farine.....390 g
Sucre.....290 g
Sel 1 pincée
Levure chimique.....2 cuillères à café
Beurre doux (à température ambiante)..... 175 g
Lait entier312 ml
Œufs.....4
Poudre de vanille **NOROHY**2 cuillères à café

Chantilly mascarpone à la vanille

Mascarpone (froide) 160 g
Crème liquide (entière et froide)..... 200 ml
Sucre glace 25 g
Poudre de vanille **NOROHY** 1 cuillère à café

LA GÉNOISE À LA VANILLE

Préchauffer le four à 160°C et chemiser 3 moules à gâteaux identiques (15 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé.

Mélanger ensemble les ingrédients liquides dans un bol : les œufs et le lait. Réserver.

Placer les ingrédients secs dans le bol du batteur : la farine, le sucre, le sel, la levure chimique et la vanille en poudre **NOROHY**. Puis mélanger à vitesse rapide pendant 10-15 secondes.

Ajouter le beurre mou coupé en morceaux et mélanger pendant 1 minute à vitesse rapide jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Incorporer la moitié des ingrédients liquides et mélanger à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Puis ajouter pour finir l'autre moitié et mélanger à nouveau 2 minutes.

Diviser la préparation dans les 3 moules et déposer au four pendant 30 à 45 minutes. **Vérifier** la cuisson en plantant un couteau au milieu de chaque gâteau, la lame doit ressortir propre.

Laisser refroidir une vingtaine de minutes les gâteaux avant de les démouler. Les laisser ensuite complètement refroidir à l'envers sur une grille.

Couvrir de film alimentaire et placer au frais jusqu'au montage du gâteau.

LA CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE

Placer tous les ingrédients dans un saladier : le mascarpone froid, la crème liquide bien froide, le sucre glace tamisé et la vanille en poudre **NOROHY**.

Mélanger au batteur électrique pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une préparation épaisse et homogène.

Réserver au frais jusqu'au montage.

MONTAGE DU GÂTEAU

Placer une première couche de génoise sur un support à gâteau, lui-même posé sur un plateau à gâteau tournant.

Garnir le dessus de la génoise avec une couche épaisse de chantilly mascarpone et lisser avec une spatule coudée.

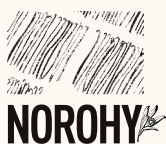
Couvrir avec la deuxième couche de génoise et recommencer la précédente étape. Terminer en posant la 3^e couche de génoise.

Appliquer une dernière couche de chantilly mascarpone sur l'ensemble du gâteau et lisser avec la spatule de façon la plus homogène possible.

Astuce : En cas de surplus de chantilly mascarpone, utilisez le mélange pour décorer le dessus du gâteau à la poche pâtissière.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

