

CAKES

50 simple and delicious recipes to enjoy
Barbara Gateau

Dessert lovers – to your ovens!

144 pages

September 2016

Éditions de l'Homme

Barbara Gateau has a weakness for easy-to-make cakes, for celebrating (and spoiling ourselves!) on any occasion. In this book, she suggests 50 irresistible recipes including chocolate, spiced, fruity and simply decadent treats. Whether they are layered, upside-down, rolled or fluffy, there's nothing you can't do. Illustrated with the author's magnificent photos, this book will awaken your inner gourmet.

Strong points

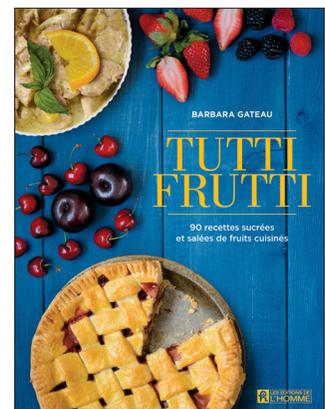
- Simply written recipes and techniques even occasional cooks can follow.
- Magnificent mouth-watering photos.

A graduate in plastic arts and photography, Barbara Gateau is the author of the cooking blog Madame Gateau (barbaragateau.com), where she develops and displays recipes daily that are both surprisingly original and simple. Talented and multi-skilled, she also works on recipe development for food brands and does photography and food styling for magazine articles.



Une société de Québecor Média

Also available:
TUTTI FRUTTI
90 fruity recipes
Barbara Gateau





GÂTEAU AU CITRON VERT, GLAÇAGE À L'EAU DE ROSE

4 À 10 PERSONNES - MOULÉ À CHAUDRE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

Beurre non salé (pour la miche) 8 onces
200 g (1 tasse) de sucre
234 ml (1 1/2 tasse) de lait
80 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
125 ml (1/2 tasse) de jus de citron vert

1 partie de citron vert biologique (ou bio)

280 g (2 1/4 tasse) de farine tout usage
2 œufs à température ambiante (pour la pâte)

Citronnade au citron vert 120 g (1 tasse) de sucre glace
120 g (1 1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli

2 œufs à température ambiante
Glaçage à l'eau de rose 180 g (1 1/2 tasse) de sucre glace
1 œuf à température ambiante
2 œufs à température ambiante
1 cuillère à soupe d'essence de rose (facultatif)

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer le moule et réserver. Dans un bol, battre les œufs et le sucre. Ajouter le lait, l'huile végétale, le jus et le zeste de citron vert, et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer le beurre et la farine séchés et mélanger en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Verser la préparation dans le moule préparé. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un rouleau inséré dans le gâteau se détache proprement. Démouler immédiatement le gâteau dans une sautoire de service et laisser refroidir complètement à température ambiante. Couper horizontalement le gâteau en deux tranches et les réserver dans deux sautoires.

PRÉPARATION DU CRÉMEAU AU CITRON VERT - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du crémeau jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse. À l'aide d'une spatule en silicone ou de deux spatules rigides, verser une première tranche de ce crémeau sur la moitié du gâteau, puis la seconde tranche sur la seconde moitié.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE À L'EAU DE ROSE - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à ce qu'il soit bien uniforme. À l'aide d'une spatule, verser sur le gâteau en laissant couler le glaçage sur la poignée.

REMARQUE Laisser refroidir 1 heure avant de servir.

NOTE: Le gâteau se conserve de 1 à 3 jours à température ambiante, dans un contenant hermétique.

53
de gauche



RENVERSÉ À L'ANANAS, SAUCE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

4 À 10 PERSONNES - MOULÉ À CHAUDRE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

6 tranches d'ananas frais de 100 grammes 3 onces
200 g (1 tasse) de sucre
234 ml (1 1/2 tasse) de lait
80 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
125 ml (1/2 tasse) de jus de citron vert

2 œufs à température ambiante (pour la pâte)

Sauce au caramel au beurre salé 100 g (1 tasse) de sucre
40 g (1/2 tasse) de beurre non salé

2 œufs à température ambiante
1 œuf à température ambiante
120 ml (1/2 tasse) de crème 35% à dégraisser

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Déposer les tranches d'ananas dans le fond du moule et réserver. Bêcher les jaunes d'œufs et les blancs, et réserver les jaunes. À l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs en neige jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.

Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'épaississe. Incorporer le lait et l'huile végétale en fouettant. Ajouter le beurre et le jus de citron vert et mélanger avec une spatule en bois pour obtenir une préparation homogène. Incorporer les blancs d'œufs en sautoir progressivement et délicatement à l'aide d'une spatule en silicone, en tournant doucement dans le bol.

Verser la préparation dans le moule, sur les tranches d'ananas. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un rouleau inséré au centre du gâteau se détache proprement. Démouler le gâteau en le renversant sur une sautoire et laisser refroidir à température ambiante.

PRÉPARATION DE LA SAUCE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ - Dans une sautoire, battre le sucre, le beurre, l'eau et la fleur de sel. Cuire à feu vif en remuant avec une spatule en bois pendant 8 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce ait une couleur ambrée. Retirer la sautoire du feu. Verser délicatement le beurre dans la sautoire en prenant garde aux débordements (ce caramel est très chaud). Mélanger énergiquement jusqu'à ce que la sauce soit lisse (cette étape est cruciale car si le sel et le caramel d'un côté, le beurre d'un autre, se séparent, la sauce sera inutilisable).

Laisser refroidir 15 minutes à température ambiante. Passer 80 secondes au mélangeur pour que le caramel s'émulsionne parfaitement. Au moment de servir, accompagner chaque part de sauce au caramel.

NOTE: Le gâteau se conserve de 1 à 3 jours à température ambiante, dans un contenant hermétique.

100



GÂTEAU ÉPONGE À LA TIRE D'ÉRABLE

10 À 12 PERSONNES - MOULÉ À CHAUDRE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

8 onces
200 g (1 tasse) de sucre
1 œuf à température ambiante
120 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage
1 œuf à température ambiante (pour la pâte)

2 œufs à température ambiante
Glaçage à la tire d'érable 120 g (1 tasse) de sucre
120 g (1 1/2 tasse) de beurre non salé

2 œufs à température ambiante
1 œuf à température ambiante
120 ml (1/2 tasse) de crème 35% à dégraisser

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Bêcher les jaunes d'œufs et le sucre et réserver les blancs dans un bol. Dans un grand bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la farine, puis la farine, le sucre et le sel et mélanger. Réserver.

À l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. À l'aide d'une spatule en silicone, incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange à la pâte en fouettant doucement.

Verser la préparation dans le moule. Cuire en deux 40 minutes, ou jusqu'à ce que la base d'un rouleau inséré dans le gâteau se détache proprement. Démouler immédiatement le gâteau dans une sautoire de service et laisser refroidir complètement à température ambiante. Couper horizontalement le gâteau en deux tranches et les réserver dans deux sautoires.

PRÉPARATION DU GLAÇAGE À LA TIRE D'ÉRABLE - Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse. À l'aide d'une spatule en silicone ou de deux spatules rigides, verser une première tranche de ce glaçage sur la moitié du gâteau, puis la seconde tranche sur la seconde moitié.

REMARQUE Laisser refroidir 1 heure avant de servir.

NOTE: Le gâteau se conserve de 1 à 3 jours à température ambiante, dans un contenant hermétique.

110

