

Four multifonctions
Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 45 min

Number cake par Moon and Sugar

@moon_and_sugar

Pour 1 gâteau / 8 personnes



Panier de courses

Pour le biscuit

230 g de farine
100 g de beurre mou
1 pincée de sel
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amande
1 œuf

Pour la crème

500 g de mascarpone
250 g de crème liquide à 30% de matière
grasse
75 g de sucre glace

Pour le décor

Fruits exotiques ou fruits rouges
Fleurs comestibles ou feuilles de menthe
Décor en sucre

Matériel

1 robot pâtissier
1 rouleau à pâtisserie
1 plaque à pâtisserie
1 poche à douille avec douille lisse ou
cannelée

Déroulé de la recette

Biscuit

Sortir le beurre, le couper en petits cubes et laisser le tempérer le temps des pesées.
Du bout des doigts, *sabler* le beurre et la farine, ajouter le sucre glace, le sel et la poudre d'amande.

Former un puit et y incorporer l'œuf.

Presser la pâte entre les doigts pour former une boule.

A l'aide de la paume de la main, *fraisier* la pâte.

Une fois la pâte homogène, former une boule et l'aplatir (afin de faciliter l'étalage de la pâte).

Filmer et mettre au frais au moins une demi-heure.

Préchauffer le four à 180°C en mode sole / voûte.

Réaliser un pochoir en papier sulfurisé des chiffres souhaités.

Fariner votre plan de travail et étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur d'un demi centimètre environ. Poser votre pochoir et tailler la pâte.

Déposer votre pâte sur votre plat PerfectClean ou sur une plaque à pâtisserie et enfourner votre biscuit, cuire à 180°C / 10 à 15 min.

Crème

Dans le bol du robot, verser la crème froide et ajouter le mascarpone.

Commencer par fouetter à petite vitesse pour bien mélanger le mascarpone et la crème puis augmenter la vitesse au fur et à mesure.

Fouetter jusqu'à obtenir une consistance épaisse et aérée et ajouter le sucre glace.

Mettre la crème dans la poche à douille.

Montage

Sur les biscuits, déposer une première couche lisse de crème, puis décorer harmonieusement en alternant les pointes de crème, fruits et décors.

Le petit lexique

Sabler : Mélanger du bout des doigts (ou au robot muni de l'outil feuille) la farine et le beurre de façon à obtenir un aspect de sable. Cette technique permet d'enrober la farine d'une fine couche de matière grasse et favorisera le craquant de votre biscuit.

Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou.

Fraisier : écraser avec la paume de la main vers l'avant en tournant d'un quart de tour la pâte à chaque mouvement pour lui donner du corps.

L'astuce du Chef

Vous pouvez assaisonner votre biscuit et votre crème avec de la cannelle (ou des épices à pain d'épices), des zests d'agrumes, ou de la fève tonka rapée.