

## Petit Gâteau C2A



Pour 1 bande inox de 55x11x5 soit 15 pièces environ

### Préparation

#### 1 Streusel noisettes

Beurre fin 80 g  
Sucre roux 80 g  
Noisettes poudre brute 100 g  
Farine pâtissière 80 g

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité  
Etaler finement la pâte obtenue et réserver  
Détailler à la taille de la bande inox et  
précuire 10 mn à 170°C

#### 2 Biscuit citron

Pâtes d'amande 52% 200 g  
Jaunes d'œufs 115 g  
Œufs entiers 80 g  
Zeste de citron 0.5  
Fourrage citron 150 g  
Fécule pomme de terre 30 g  
Poudre à lever 2 g  
Blancs d'œufs 200 g  
Sucre semoule 50 g

Détendre la pâte d'amandes avec le  
fourrage citron  
Ajouter les œufs et les jaunes, puis la  
fécule et le zeste  
Monter les blancs avec le sucre et les  
incorporer à l'autre appareil  
Dresser sur le fond streusel précuit à mi-  
hauteur de la bande  
Recuire le tout 10 mn à 165°C

### 3 Compotée abricot

---

Abricots sirop 375 g  
Sucre semoule 60 g  
Purée d'abricot 110 g  
Vanille gousse 1  
Trimoline 22 g  
Sucre semoule 30 g  
Pectine NH 5 g

Couper les abricots en dés et les chauffer avec une partie du sucre  
Ajouter ensuite la purée, la trimoline, et la vanille  
Verser le restant du sucre mélangé à la pectine et recuire 2 mn  
Verser alors sur le biscuit citron, dans la bande inox

### 4 Crémeux amandes

---

Crème UHT 410 g  
Pâte d'amande 50% 130 g  
Gousse de vanille Gourmet 1  
Lait ½ écrémé 75 g  
Jaunes d'œuf 75 g  
Gélatine feuilles 9 g  
Crème UHT 300 g

Détendre la pâte d'amandes avec une partie de crème, sur le feu  
Ajouter ensuite la vanille, le lait, les jaunes, et cuire à 85°C  
Ajouter la gélatine hydratée et laisser refroidir  
Incorporer enfin le restant de crème montée, et dresser dans le cadre, sur la compotée

### 5 Chantilly chocolat lait

---

Crème UHT 500 g  
Couverture Lait 35% 180 g

Faire chauffer la crème et la verser sur le chocolat lait  
Mixer et réserver au froid au moins 12 heures  
Monter au batteur comme une chantilly, dresser aussitôt

## Montage et finition

Déposer une première plaquette de chocolat sur le crémeux miel, dresser la chantilly chocolat lait à la poche à douille, et rajouter un petit macaron orange

### Astuce

La plaquette de chocolat doit être très fine pour éviter qu'elle ne se rétracte au contact du froid, et pour une dégustation plus agréable en bouche

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Oreillons d'abricots



Crème liquide 35% MG



Fourrage citron