

## Petit gâteau impératrice



Recette pour 8 pièces

### Préparation

#### 1 Streusel coco

Beurre doux 82% MG 50 g  
Farine T55 48 g  
Sucre semoule tamisé 48 g  
Poudre d'amande blanche 15 g  
Noix de coco râpée 30 g

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre cité afin d'obtenir une pâte homogène. Etaler finalement et réserver avant de détailler des ronds de 5 cms de diamètre. Cuire ensuite à 175°C sur 12 minutes environ

#### 2 Biscuit Pâte à Choux Citron

Lait Entier 35 g  
Beurre doux 82% MG 25 g  
Farine T55 35 g  
Jaune nature liquide 42 g  
Oeuf entier liquide 25 g  
Blanc pâtissier liquide 36 g  
Sucre semoule tamisé 30 g  
Zestes de Citron jaune surgelée 3 g

Porter à ébullition le lait et le beurre. Verser ensuite la farine, les zestes de citron, et reporter le tout au batteur, à la feuille, pour y incorporer les œufs et les jaunes. Monter les Blancs avec le sucre, pour les mélanger au premier appareil. Dresser ensuite sur tapis cuisson et cuire à 180°C sur 20 minutes. Réserver avant de

## 2 Biscuit Pâte à Choux Citron

---

Lait Entier 35 g  
Beurre doux 82% MG 25 g  
Farine T55 35 g  
Jaune nature liquide 42 g  
Oeuf entier liquide 25 g  
Blanc pâtissier liquide 36 g  
Sucre semoule tamisé 30 g  
Zestes de Citron jaune surgelée 3 g

détailler des ronds de 5 cms de diamètre

## 3 Ananas caramélisées

---

Ananas sirop 250 g  
Sucre semoule tamisé 80 g  
Beurre doux 82% MG 25 g  
Rhum 44° 10 g

Couper les ananas en petits cubes. Cuire le sucre au caramel, décuire avec le beurre, puis ajouter les ananas.

Laisser cuire sur feu doux, jusqu'à ce qu'il n'ait plus de jus.. Ajouter alors le rhum, et réserver avant de les insérer dans le moule , au milieu de le crème caramel

## 4 Crème caramel

---

Sucre semoule tamisé 100 g  
Sucre semoule tamisé 35 g  
Lait 1/2 écrémé 250 g  
Beurre doux 82% MG 15 g  
Sel fin 1  
Jaune nature liquide 40 g  
Crème Prémium à chaud 22 g  
Gélatine or 5 g  
Crème liquide 35% MG 75 g

Cuire les 100 gr de sucre au caramel.

Décuire avec le lait chauffé avec le sel et le beurre.

Ajouter ensuite les jaunes d'oeurs mélangés avec la poivre à crème. Reporter le tout en cuisson jusqu'à épaissement.

Ajouter alors la gélatine hydratée et réserver. Incorporer ensuite délicatement la crème montée et dresser dans les moules, en insérant les ananas caramélisées, puis en fermant avec les ronds de biscuit citron

## 5 Glaçage lait jaune

---

Eau 40 g  
Sucre semoule tamisé 75 g  
Sirop de Glucose 75 g  
Lait Concentré sucré 50 g  
Chocolat de Couverture lait 35% 75 g  
Gélatine or 5 g  
Ingrédient colorant naturel jaune 3 g

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose.

Ajouter alors le lait concentré, puis la gélatine hydratée.

Verser alors sur le Cjhocolat au lait, et le colorant. Bien, mixer et réserver. Utiliser autour des 25°C

## 6 Chantilly mascarpone

Crème UHT 35% 40 g  
Crème de Mascarpone 75 g  
Vanille Gousse 2 g  
Zeste de Citron vert 50 g  
Sucre semoule tamisé 75 g  
Gélatine or 5 g

Faire chauffer la crème UHT avec le sucre.  
Ajouter alors la gélatine hydratée, puis verser sur le mascarpone, avec la vanille et le zeste de citron vert.  
Réserver 24 heures au frigo, avant de monter comme une chantilly. Dresser alors sur les petits gateaux déjà glacés, et déposer le décor.

### Astuce

Pour le décor, on utilisera de fines tranches d'ananas frais, coupés sur la tranche, que l'on fera sécher

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

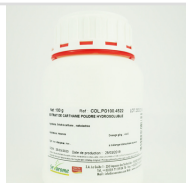
Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Chocolat de couverture  
au lait 35%



Crème liquide 35% MG



Ingrédient colorant  
naturel jaune