

Le Gâteau M // MAYENNAIS



Le M ? Un gâteau de voyage, qui permet d'emmener la Mayenne lors de ses déplacements. On dit depuis longtemps que la Mayenne est une terre gourmande et généreuse. Cette terre, nous l'avons mise dans un moule rond puis dans une boîte carrée ! Pour voyager de mains en mains et de sacs en sacs, sur des routes qui partent d'elle pour finir sur des tables d'ailleurs.

Ce gâteau est une initiative de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries de la Mayenne, soutenue par le Département de la Mayenne. Un gâteau aux pommes, orné d'une nougatine croustillante.

<https://www.facebook.com/federation53/videos/507724103277136>

Appareil à cake : 400 g par moule

- ❖ Beurre noisette : 309g ;
 - ❖ Œufs : 534g ;
 - ❖ Sucre : 772g ;
 - ❖ Sel : 5g ;
 - ❖ Crème 171g ;
 - ❖ Farine tradition 664g ;
 - ❖ Poudre a levée 14g ;
 - ❖ **Total 2469g.**
-

Procédé

- ✓ Réaliser un beurre noisette, laissez refroidir ;
 - ✓ Mélanger à la feuille : œufs, sucre, sel ;
 - ✓ Ajoutez la crème, ensuite la farine et la poudre à lever mélangée au préalable ;
 - ✓ Pour finir, incorporez le beurre noisette FROID mais liquide ;
 - ✓ Réserver votre appareil pour le montage.
 - Nougatine : 112g par moule.
 - Fondant : 300g
 - Glucose : 300g
 - Amandes : 75g
 - Total : **675g**
 - ✓ Cuire le fondant et le glucose à 155°C (nougatine à blanc) ;
 - ✓ Incorporez les amandes et coulez directement dans les moules préalablement réchauffés ;
 - ✓ Mettre les moules au four (ventilé : 180°C, sol : 200°C) pendant environ 6-7minutes ;
 - ✓ Afin que la nougatine s'étale et recouvre entièrement le fond du moule sans prendre de couleur, laissez refroidir pour le montage.
-

Insert pommes

- ❖ 270g pour moule Pommes environ 10 pommes (200g de pommes cuites par moules) ;
 - ❖ Miel 100g ;
 - ❖ Beurre 100g ;
 - ❖ Pommeau 70g de réduction (une bouteille de pommeau 75cl = 50cl de réduction).
-

Procédé

- ✓ Trancher les pommes en lamelles d'environ 1.5 cm ;
- ✓ Poêler les pommes dans le beurre et le miel sans trop les cuire (elles doivent rester croquantes) ;
- ✓ Egouttez les pommes avant de les disposer dans les moules (diamètre 16cm), utilisez pour ce dernier des barquettes alu ou flexipan ;
- ✓ Couler par-dessus le pommeau puis mettre au four pendant 30 min (ventilé : 160°C, sol : 180°C) ;
- ✓ Laisser refroidir afin que les pommes absorbent tout le pommeau, bloquer en cellule ;
- ✓ Démouler, réserver pour le montage ;
- ✓ Montage : pocher 200g d'appareil à cake dans le moule sur la nougatine, déposer l'insert aux pommes préalablement congelé ;
- ✓ Recouvrir l'insert avec 200g d'appareil à cake.
- ✓ Cuire entre 50 et 60 minutes selon le four ventilé : 160°C Four à sol : 180°C plaque doublé ;
- ✓ Laisser refroidir avant démoulage.