LES RECETTES PAS À PAS

PAR LES CHEFS EXTRAORDINAIRES

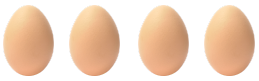
LE GÂTEAU DE SAVOIE DE MERCOTTE

CHEFS EXTRAORDINAIRES

POUR 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

4 OEUFS



40G DE FARINE

40G DE FÉCULE DE MAÏS (MAÏZENA)

80G DE SUCRE SEMOULE

1 CITRON BIO

80G DE BEURRE

1 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE GLACE

USTENSILES

1 MOULE À DIPLOMATE

1 PINCEAU DE CUISINE

1 BATTEUR

1 SALADIER

1 CUILLÈRE À SOUPE

1 RAPE

1 BALANCE

1 MARYSE

3 BOLS

1 COUTEAU

1 PASSOIRE

1 MINUTEUR

1 ASSIETTE

1 PAIRE DE GANTS DE CUISINE

1 FOUR

1 MICRO ONDES

NE PAS OUBLIER !

LORSQUE JE CUISINE, JE PENSE TOUJOURS À ...

1. ME LAVER LES MAINS AVANT DE COMMENCER ET ENTRE CHAQUE ÉTAPE

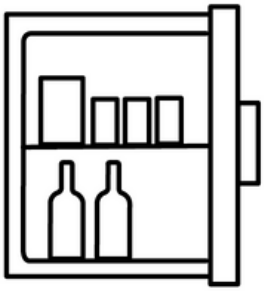
2. RANGER ET NETTOYER MON PLAN DE TRAVAIL AU FUR ET À MESURE DE LA RECETTE

3. LAVER MES FRUITS ET LÉGUMES AVANT DE LES CUISINER

4 POSITIONNER MES MAINS EN SÉCURITÉ QUAND JE COUPE UN PRODUIT

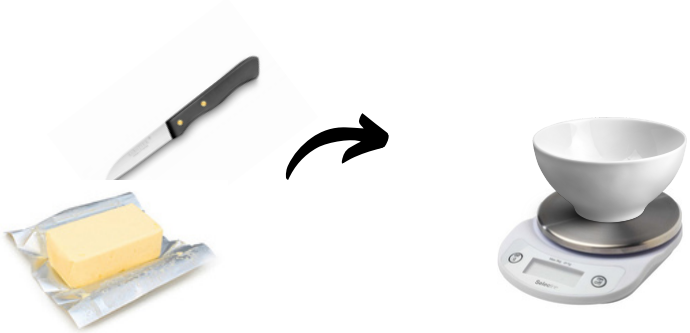
5 FAIRE LA VAISSELLE À LA FIN DE LA RECETTE

6 RANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO QUAND J'AI TERMINÉ

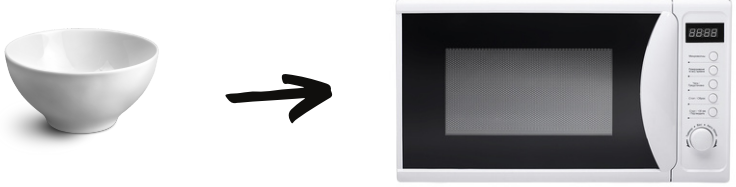


JE PRÉPARE LE MOULE

1 PESER 80G DE BEURRE



2 METTRE LE BOL AVEC LE BEURRE DANS LE MICRO ONDES PENDANT 20 SECONDES



3 QUAND LE BEURRE EST FONDU, ÉTALER LE BEURRE DANS LE MOULE AVEC LE PINCEAU

4 METTRE UNE CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE DANS LE MOULE ET LE FAIRE TOURNER POUR QUE LE SUCRE SE FIXE AU BEURRE

JE PÈSE LES INGRÉDIENTS

1 PESER 80G DE SUCRE DANS UN BOL

2 DANS UN AUTRE BOL, PESER 40G DE FARINE

3 DANS LE MÊME BOL, PESER 40G DE FÉCULE

4 **SÉPARER LE BLANC DES JAUNES**

CLIQUE ICI POUR DÉCOUVRIR L'ASTUCE

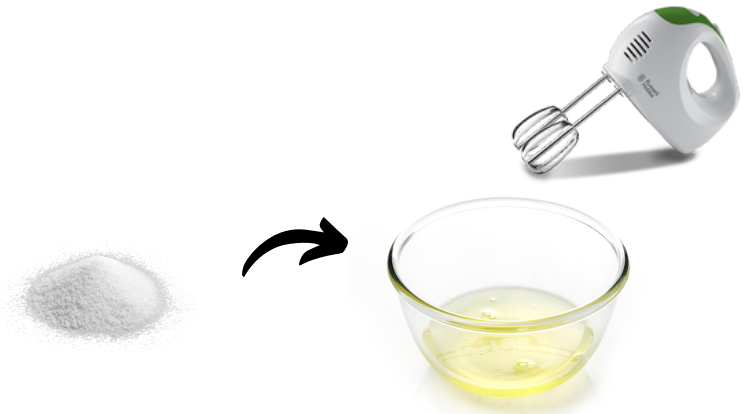
→ VERSER LES 3 BLANCS DANS LE SALADIER

→ VERSER LES 3 JAUNES DANS UN BOL

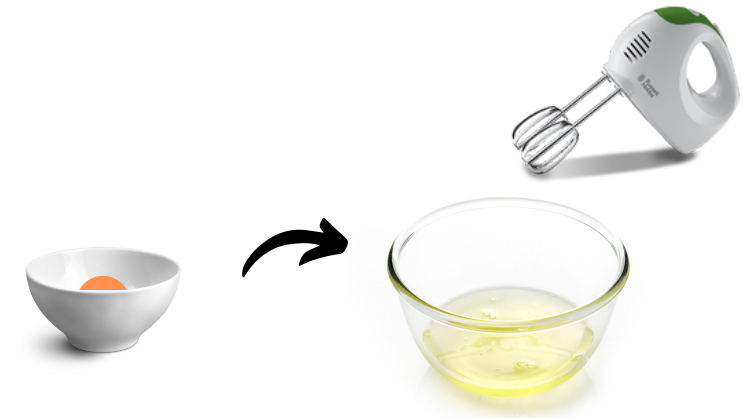
LA PRÉPARATION

1 MONTER LES BLANCS AVEC LE BATTEUR

2 QUAND LES BLANCS COMMENCENT À MOUSSER, AJOUTER LE SUCRE PETIT À PETIT



3 QUAND LES BLANCS FONT UN **BEC D'OISEAU**, AJOUTER LES JAUNES D'OEUF



CLIQUE ICI POUR DÉCOUVRIR L'ASTUCE

4 CONTINUER DE MÉLANGER AVEC LE BATTEUR PENDANT 10 SECONDES

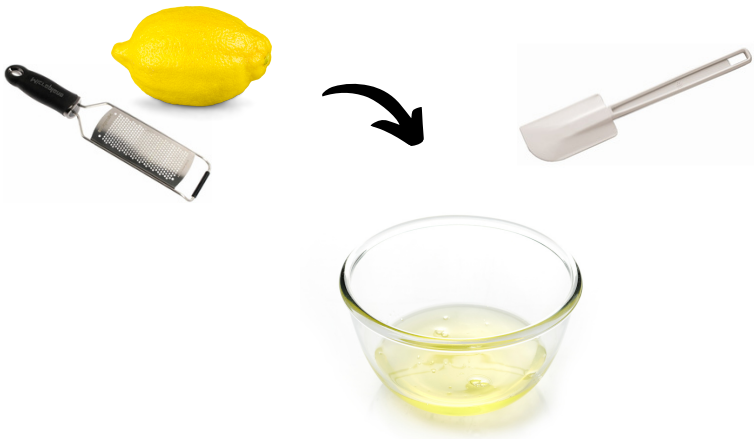
5 ARRÊTER DE MÉLANGER

6 AJOUTER LA FARINE ET LA FÉCULE EN LA TAMISANT AVEC LA PASSOIRE

7 MÉLANGER DOUCEMENT AVEC UNE MARYSE

8 AJOUTER LE **ZESTE** DE CITRON
ET MÉLANGER AVEC LA MARYSE

CLIQUE ICI POUR DÉCOUVRIR L'ASTUCE



9 VERSER LA PRÉPARATION DANS
LE MOULE

LA CUISSON

1 PRÉCHAUFFER LE FOUR À **180°**

2 QUAND LE FOUR EST CHAUD, Y METTRE LE MOULE AVEC LA PRÉPARATION

3 PROGRAMMER LE MINUTEUR SUR 30 MINUTES

4 QUAND LE MINUTEUR SONNE, SORTIR LE MOULE DU FOUR AVEC DES GANTS DE CUISINE

ATTENTION C'EST TRÈS CHAUD !

LE DRESSAGE

1 POUR DÉMOULER LE GÂTEAU, METTRE UNE ASSIETTE SUR LE MOULE

2 RETOURNER L'ASSIETTE ET LE MOULE EN MÊME TEMPS AVEC LES GANTS

ATTENTION LE MOULE EST TRÈS CHAUD !

3 SOULEVER LE MOULE AVEC LES GANTS

ATTENTION LE MOULE EST TRÈS CHAUD !

4 IL NE RESTE PLUS QU'À SOUPOUDRER UN PEU DE SUCRE GLACE SUR LE GÂTEAU

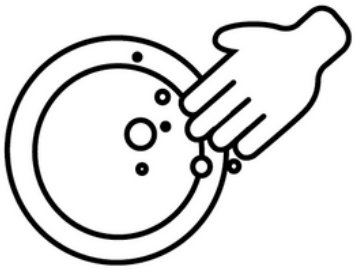
ET C'EST PRÊT !

RANGEMENT ET VAISSELLE

JE RANGE ET NETTOIE MON PLAN
DE TRAVAIL

JE RANGE TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS LES PLACARDS ET LE FRIGO

JE FAIS LA VAISSELLE



BON APPÉTIT !