

Sapin de Noël By Cath

Dessert aux Saveurs Insolites Courgette Thym & Citron



Kit DECOUPE LEGUMES
Disque C – Râper gros



PLAQUE PATISSERIE
Idéalement 35 x 40 cm



Nombre
10-12 personnes

Préparation
40 minutes

Cuisson
30 minutes

PREPARATION EN 2 TEMPS

J-2 : Gâteau
J-1 : Crème & Montage

ENTONNOIR
Taille compatible avec l'orifice du bouchon + 1 filtre 200mesh



ZESTEUR D'AGRUMES

Recette adaptée au robot Companion



Inspiré de la recette Gâteau de courgettes au citron
Cuisine Actuelle - N°366



COOKING By Cath

DESSERT

Ingrédients pour le gâteau :

- 4 courgettes (800g)
- 400g farine
- 180g sucre
- 250g beurre mou
- 6 œufs
- 1 sachet levure chimique
- 2 branches thym (frais)
- 1 citron **non traité bio**
- 2 pincées sel

Ingrédients pour le sirop :

- 125ml eau
- 140g sucre
- 1 jus de citron (30ml)
- 2 branches thym (frais)

Ingrédients pour la crème :

- 200g beurre mou
- 250g mascarpone
- 100g sucre glace*
- 1 citron **non traité bio**

Pour la déco : 1 branche de thym, zeste citron, quelques billes en sucre

Réalisation du gâteau

Sortir le beurre du frigo au moins 2 heures avant afin qu'il soit bien mou

ETAPE N°1

- Préchauffer le four à 170°C
- Laver les courgettes et couper les extrémités.
- Laver, sécher puis effeuiller les 2 branches de thym.
- Laver le citron et prélever le zeste.

ETAPE N°2

Accessoires :
Kit découpe légumes
Disque C
Paramètres :
Vit.8/--/--

- Installer le kit découpe légumes avec le disque C pour trancher gros.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 8 afin de râper les courgettes.

ETAPE N°3

Accessoires :
PETRIN
Paramètres :
Vit.6/--/30s

- Vider la cuve (il n'est pas nécessaire de la laver) et réserver les courgettes.
- Positionner le pétrin et ajouter le beurre bien mou coupé en petits dés.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 6 pendant 30 secondes afin de travailler le beurre en pommade.

ETAPE N°4

Accessoires :
PETRIN
Paramètres :
Vit.4/--/4mn

- Ajouter le sucre.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 4 pendant 4 minutes.

ETAPE N°5

Accessoires :
PETRIN
Paramètres :
Vit.6/--/3mn

- Lancer le robot à la vitesse 6 pendant 3 minutes.
- Oter le bouchon et à l'aide de l'entonnoir, ajouter les œufs un à un avec 20 secondes d'intervalle environ.

ETAPE N°6

Accessoires :
PETRIN
Paramètres :
Pastry P3
Vit.3 puis 9/--/2mn30

- Rassembler la préparation au centre de la cuve.
- Mélanger la levure et 2 pincées de sel avec la farine.
- Relancer le robot avec le programme Pastry P3 en réduisant la durée à 2 minutes 30.
- A l'aide de l'entonnoir, ajouter progressivement en pluie environ la moitié de la farine.

ETAPE N°7 Accessoires : PETRIN Paramètres : Vit.8/--/1mn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ajouter dans la cuve les courgettes râpées, le zeste de citron et les feuilles de thym. ➤ Lancer le robot à la vitesse 8 pendant 1 minute.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPE N°8 Accessoires : PETRIN Paramètres : Pastry P3	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Relancer le robot avec le programme Pastry P3 en réduisant la durée à 2 minutes. ➤ A l'aide de l'entonnoir, ajouter petit à petit le reste de la farine.
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPE N°9	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beurrer une plaque à pâtisserie de 36 x 40 cm. ➤ Répartir la préparation sur la plaque. ➤ Enfournier à 170°C pendant 30 minutes, le gâteau doit être légèrement doré mais ne pas se craqueler. ➤ Démouler dès la sortie du four et laisser refroidir. ➤ Lorsque le gâteau est refroidi, le recouvrir d'un linge pour éviter qu'il ne dessèche.
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Préparation du sirop

ETAPE N°10 Accessoires : MELANGEUR Paramètres : Vit.3/105°C/7mn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laver la cuve et installer le mélangeur. ➤ Ajouter les 125ml d'eau, le sucre (140g), le jus de citron (30ml) et les 2 branches de thym. ➤ Fermer le couvercle et lancer le robot à 105°C, à la vitesse 3 pendant 7 minutes.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPE N°11 Accessoires : MELANGEUR Paramètres : --/--/30mn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laisser infuser pendant 30 minutes, cuve fermée. Vous pouvez sélectionner 30 minutes sur le robot en laissant la vitesse et la température sur zéro afin d'avoir une minuterie.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPE N°12	➤ Filtrer le sirop et laisser refroidir.
-------------------	------------------------------------------

Préparation de la crème

Sortir le beurre du frigo au moins 2 heures avant afin qu'il soit bien mou. Sortir la crème mascarpone du frigo au moins 30 minutes avant pour qu'elle soit plus souple à travailler.

Si vous désirez réaliser votre sucre glace au Companion, faites-le au moment de sortir la crème mascarpone du frigo afin de laisser le temps au moteur de refroidir avant de débiter la réalisation de la crème.

ETAPE N°13 Accessoires : PETRIN Paramètres : Vit.9/--/1mn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Positionner le pétrin et ajouter le sucre glace. ➤ Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 9 pendant 1 minute. <p><i>Vous pouvez remplacer cette étape si vous le souhaitez par un tamisage du sucre glace.</i></p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPE N°14 Accessoires : PETRIN Paramètres : Vit.4/--/2mn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ajouter le beurre bien mou coupé en petits dés. ➤ Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 4 pendant 2 minutes.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ETAPE N°15 Accessoires : PETRIN Paramètres : Vit.4/--/2mn	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Râper le zeste de citron et l'ajouter dans la cuve. ➤ Rassembler la préparation. ➤ Ajouter la crème mascarpone ➤ Verrouiller le couvercle et lancer le robot : Vitesse 4 pendant 1 minute. ➤ A la moitié du temps, rassembler la préparation en raclant bien les pourtours de la cuve pour obtenir un mélange bien homogène
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Montage du gâteau



- Imprimer et découper 2 gabarits de sapin (Téléchargement possible sur www.passionsbycath.fr)
 - Disposer vos gabarits sur le gâteau
 - A l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper le gâteau autour des gabarits.
- Dans les chutes, réaliser une étoile qui pourra être placée au sommet du sapin.*

Réaliser son sucre glace avec le Companion :
 Sucre semoule + Pétrin concasseur
 Bouchon position MAXI
 Companion recouvert d'un linge humide
 Vitesse 12 - 4 à 5 mn avec quelques pauses
 Patience quelques instants avant d'ouvrir le couvercle (brouillard sucré !)

- A l'aide d'un pinceau, imbiber généreusement les sapins avec le sirop.
- Laisser reposer quelques instants.
- Tartiner le 1^{er} sapin avec 1/3 de la crème.
- Disposer le 2^{ème} sapin par-dessus en vous aidant de spatules.
- Répartir le 2^{ème} tiers de crème au-dessus de celui-ci et lisser la surface avec une spatule plate.
- Utiliser le dernier tiers de crème pour recouvrir le pourtour du sapin et faire les retouches de finition sur le dessus.
- Lisser dessus et pourtour du sapin avec une spatule plate. Essuyer votre spatule régulièrement de ton excédent de crème afin d'obtenir un beau résultat bien lisse et uniforme.
- Effeuille la branche de thym.
- Râper le zeste de citron.
- Décorer la surface du sapin avec les feuilles de thym et le zeste de citron.
- Décorer votre sapin avec des billes de sucre.
- Réserver au frais jusqu'au service.

Réalisation possible sous forme d'un gâteau rond.
Dose suffisante pour garnir 3 moules de 24cm.



Cooking & Conservation By Cath

- ❖ *Avant garniture*, le gâteau peut se conserver 24 à 48h, à température ambiante, recouvert d'un linge.
- ❖ *Après garniture*, le gâteau se conserve au frigo et doit être consommé dans les 48 à 72h.
- ❖ *Congélation possible avant garniture uniquement (emballé dans un film alimentaire) et conservation 2 à 3 mois. Laisser décongeler toute une nuit au frigo avant de garnir de la crème, sur grille de préférence afin d'ôter toute humidité résiduelle.*

Matériel utilisé :

Plaque à pâtisserie extensible Zenker

Dimension 37 x 33 x 1,5 cm
Extensible jusqu'à 52 x 33 x 1,5 cm
<https://amzn.to/3Gqqtz1>



Entonnoir compatible avec l'orifice du bouchon

<https://amzn.to/3oklWZd>

Entonnoir parfait pour Companion



Démonstration sur passionsbycath.fr

Lot de spatules à pâtisserie

<https://amzn.to/3oD8lfs>



Zesteur d'agrumes Deiss

Deiss PRO Zesteur d'Agrumes & Râpe
Lame Tranchante en Acier Inoxydable

<https://amzn.to/3DLciUO>



passionsbycath.fr
ME SUIVRE



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable