

Betty Bossi

Gâteaux garnis



Le coup de pouce gourmand

Moule fleur

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi le moule fleur avec 2 fonds. L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que le moule fleur avec 2 fonds saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner de délicieux gâteaux.

Bien cordialement,

Betty Bossi

Gâteau aux fraises	4
Gâteau au chocolat	6
Gâteau aux carottes	8
Gâteau aux baies	10
Gâteau aux cerises	12
Gâteau aux myrtilles	14
Gâteau séré-citron	16



Moule fleur, avec 2 fonds (n° d'art. 25648). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Mode d'emploi



1 Verser la pâte dans le moule graissé.



2 Laisser tiédir un peu le gâteau après cuisson, le démouler en le retournant sur une grille, retirer délicatement le fond creux, laisser refroidir le gâteau. Garnir selon les indications de la recette.

Préparation à l'avance

Cuire le gâteau creux la veille.

IDÉE+

Le fond plat convient pour toutes les recettes de gâteaux Betty Bossi Ø 24 cm. Le temps de cuisson peut se raccourcir un peu. Tester avec une aiguille.

Température du four

Elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

Photo en couverture: Gâteau aux baies (p.10)

Gâteau aux fraises

 40 min + 20 min au four + 4½ h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

140 g de sucre
4 œufs
1 citron bio
140 g de farine

Préchauffer le four à 180°C.
Travailler le sucre et les œufs en mousse env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur dans un grand bol. Ajouter le zeste de citron râpé, incorporer délicatement la farine avec une spatule en caoutchouc. Remplir le moule graissé.

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

5 feuilles de gélatine
1 gousse de vanille
3 dl de lait
60 g de sucre
2 œufs frais
1 pincée de sel

Faire ramollir la gélatine env. 5 min dans de l'eau froide, fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines. Mélanger au fouet lait, sucre, œufs et sel avec la gousse et les graines de vanille, amener au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Éloigner aussitôt la casserole du feu. Essorer la gélatine, incorporer à la masse chaude, passer au tamis dans un bol. Filmer au contact, laisser refroidir, mettre au frais jusqu'à ce que les bords commencent à prendre (env. 30 min).

1 dl de crème entière

Lisser la crème vanille. Fouetter la crème entière en chantilly, l'incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 4 h à couvert au frais.

150 g de fraises

Couper les fraises en quatre. En décorer le gâteau.

Suggestion: cuire le biscuit 1 jour à l'avance et le garder enveloppé dans du film alimentaire ou le congeler.

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part (½): 196 kcal, lip 7 g, glu 27 g, pro 6 g



Gâteau au chocolat

 45 min + 30 min au four + 2 h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

150 g de chocolat noir

Préchauffer le four à 180°C.
Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.

100 g de beurre, mou

150 g de sucre

4 jaunes d'œufs

80 g d'amandes

moulues

80 g de farine

Travailler en mousse env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur beurre, sucre et jaunes d'œufs dans un grand bol. Incorporer le chocolat. Mélanger les amandes et la farine, incorporer.

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, incorporer délicatement à l'appareil avec une spatule en caoutchouc. Remplir le moule graissé.

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

100 g de chocolat noir

2½ dl de crème entière

Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser, laisser tiédir env. 10 minutes. Fouetter la crème entière en chantilly, incorporer délicatement au chocolat avec une spatule en caoutchouc. Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 2 h à couvert au frais.

50 g de chocolat blanc
(p. ex. Toblerone)

Tailler le chocolat en fins copeaux, parsemer.

Conservation: env. 2 jours à couvert au réfrigérateur.

Part (½): 411 kcal, lip 28 g, glu 32 g, pro 6 g



Gâteau aux carottes

 45 min + 30 min au four + 1 h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

160 g de sucre	Préchauffer le four à 180° C.
3 jaunes d'œufs	Travailler en mousse env. 5 min avec les fouets
1 c. s. d'eau très chaude	du batteur-mixeur sucre, jaunes d'œufs et eau dans un grand bol.

120 g de carottes	Peler les carottes et les râper finement, ajouter le zeste de citron râpé. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Mélanger amandes, farine, poudre à lever et maïzena, verser sur l'appareil en alternant avec les carottes et la neige, ajouter le kirsch, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Remplir le moule graissé.
1 citron bio	
3 blancs d'œufs	
1 pincée de sel	
200 g d'amandes moulues	
130 g de farine	
2 c. c. de poudre à lever	
1 c. s. de maïzena	
2 c. s. de kirsch	
	ou de jus de citron

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

2½ dl de crème entière	Fouetter la crème entière en chantilly avec soutien-crème, sucre glace et cannelle. Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 1 h à couvert au frais.
1 sachet de soutien-crème	Décorer le gâteau de carottes en massepain, carrés de chocolat et menthe, poudrer de sucre glace.
3 c. s. de sucre glace	
½ c. c. de cannelle	
12 carottes en massepain	
20 g de petits carrés de chocolat	
	(p. ex. Lindt)
2 brins de menthe	
sucre glace	
	pour le décor

Part (1/2): 322 kcal, lip 18 g, glu 29 g, pro 8 g



Gâteau aux baies

🕒 50 min + 30 min au four + 2 h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

120 g de beurre , mou	Préchauffer le four à 180° C.
200 g de sucre	Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Ajouter les jaunes d'œufs, travailler en mousse env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur.
1 pincée de sel	
4 jaunes d'œufs	

4 blancs d'œufs	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel.
1 pincée de sel	Mélanger noisettes, farine, poudre à lever, chocolat et cannelle, verser sur l'appareil en alternant avec la neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Remplir le moule graissé.
200 g de noisettes moulues	
80 g de farine	
1 c. c. de poudre à lever	
100 g de mini-cubes de chocolat	
1 c. c. de cannelle	

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

1 feuille de gélatine	Faire ramollir la gélatine env. 5 min dans de l'eau froide. Mixer les framboises avec le sucre glace, passer au tamis dans un grand bol. Ajouter le fromage frais et le mascarpone, lisser. Essorer la gélatine, dissoudre dans l'eau très chaude, mélanger avec 2 c. s. de masse au fromage frais et bien incorporer aussitôt au reste de la masse. Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 2 h à couvert au frais.
100 g de framboises	
3 c. s. de sucre glace	
100 g de fromage frais double crème (p. ex. Philadelphia)	
250 g de mascarpone	
1 c. s. d'eau très chaude	

100 g de framboises	Décorer le gâteau de baies.
100 g de mûres	
100 g de groseilles rouges	

Part (1/2): 476 kcal, lip 34 g, glu 32 g, pro 8 g



Gâteau aux cerises

 40 min + 20 min au four + 1 h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

140 g de sucre	Préchauffer le four à 180° C.
4 œufs	Travailler le sucre et les œufs en mousse env.
1 citron bio	5 min avec les fouets du batteur-mixeur dans un grand bol. Ajouter le zeste de citron râpé, mélanger la farine et le cacao, incorporer. Remplir le moule graissé.
140 g de farine	
2 c. s. de cacao en poudre	

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

1 c. s. de sucre glace	Mélanger le sucre glace et le kirsch. En imbiber le gâteau. Répartir la confiture sur le fond du gâteau.
2 c. s. de kirsch ou d'eau	
2 c. s. de confiture de cerise	

2 dl de crème entière	Fouetter la crème entière en chantilly avec le soutien-crème, incorporer les copeaux de chocolat.
1 sachet de soutien-crème	Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 1 h à couvert au frais.
50 g de copeaux de chocolat	

200 g de cerises surgelées, décongelées	Égoutter les cerises dans une passoire, recueillir 1 c. s. de jus et réserver. Mélanger les cerises avec le sucre glace. Décorer le gâteau de cerises et de meringues. Arroser d'un filet de jus de cerise.
1 c. s. de sucre glace	
20 g de meringues	

Part (1/2): 238 kcal, lip 10 g, glu 31 g, pro 5 g



Gâteau aux myrtilles

 40 min + 30 min au four + 2 h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

100 g de beurre , mou	Préchauffer le four à 180° C.
200 g de sucre	Dans un grand bol, travailler beurre, sucre, sel et
1 pincée de sel	œufs en mousse env. 5 min avec les fouets du
2 œufs	batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
1 orange bio	Ajouter le zeste d'orange râpé, presser le jus et
1 dl de lait	l'incorporer avec le lait.

100 g d'amandes moulues	Mélanger amandes, farine et poudre à lever,
180 g de farine	incorporer à l'appareil. Remplir le moule graissé.
1 c. c. de poudre à lever	

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

2 feuilles de gélatine	Faire ramollir la gélatine env. 5 min dans de l'eau
100 g de myrtilles	froide. Mélanger dans une casserole myrtilles,
2 c. s. d'eau	eau, sucre et cannelle, laisser cuire doucement env.
60 g de sucre	2 min à couvert. Mixer les myrtilles, essorer la
½ c. c. de cannelle	gélatine, l'incorporer aussitôt au coulis de myrtilles
	très chaud, passer au tamis dans un grand bol,
	laisser refroidir.

150 g de séré à la crème	Incorporer au fouet le séré à la masse aux myrtilles,
1 dl de crème entière	fouetter la crème entière en chantilly, l'incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc.
	Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 2 h à couvert au frais.

150 g de myrtilles	Décorer le gâteau de myrtilles et de menthe.
2 brins de menthe	

Part (1/2): 333 kcal, lip 17g, glu 37g, pro 7g



Gâteau séré-citron

🕒 45 min + 30 min au four + 2 h au frais

Moule fleur avec fond creux, graissé

200 g de beurre,
mou
200 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
1 citron bio
1 dl de lait

Préchauffer le four à 180° C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer les œufs, travailler encore env. 2 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter le zeste de citron râpé, incorporer avec le lait.

250 g de farine
1 c. c. de poudre à lever

Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Remplir le moule graissé.

Cuisson: env. 30 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler le gâteau en le retournant sur une grille, retirer le fond creux, laisser refroidir.

250 g de séré maigre
50 g de sucre glace
1 sachet de gélatine express
(d'env. 15 g)
1 citron bio
1 dl de crème entière

Bien mélanger séré, sucre glace et gélatine. Ajouter le zeste de citron râpé et 2 c. s. de jus, fouetter la crème entière en chantilly, incorporer. Verser dans le creux du gâteau, mettre env. 2 h à couvert au frais.

100 g de lemon curd (p. ex. Fine Food)

Répartir uniformément le lemon curd à l'aide d'une cuillère sur la garniture au séré.

Part (1/2): 376 kcal, lip 20 g, glu 42 g, pro 8 g

