

MA RECETTE DU GÂTEAU À LA BROCHE

Taille du Cône	6	8	10	12	15	18	21	24
Hauteur	150 mm	187 mm	221 mm	252 mm	295 mm	334 mm	371 mm	405 mm

Ingrédients

Œufs	6	8	10	12	15	18	21	24
Farine	250 g	333 g	416 g	500 g	625 g	750 g	875 g	1000 g
Beurre doux	250 g	333 g	416 g	500 g	625 g	750 g	875 g	1000 g
Sucre en poudre	250 g	333 g	416 g	500 g	625 g	750 g	875 g	1000 g
Concentré de vanille	3 cl	4 cl	5 cl	6 cl	7,5 cl	9 cl	10,5 cl	12 cl cl
Rhum	7,5 cl	10 cl	12,5 cl	15 cl	18,7 cl	22,5 cl	26 cl	30 cl cl
Poudre d'amande	30 g	40 g	50 g	60 g	75 g	90 g	105 g	120 g
Sel (0,5%)	4 g	5 g	6 g	8 g	9 g	11 g	13 g	15 g

Les cônes utilisés ici possèdent une conicité de 24,5 % avec un diamètre au sommet de 2,2 cm. La hauteur de chaque cône est définie pour permettre de faire des gâteaux d'une épaisseur moyenne de 2 à 2,5 cm pour une quantité d'ingrédients correspondant à la valeur indiquée dans le tableau ci-dessus. La quantité de sel (0,5%) peut être ajustée en diminution selon les goûts.

Préparation de la pâte :

- 1 - Séparez les blancs des œufs.
- 2 - Dans un récipient, mélangez l'ensemble des ingrédients sauf les blancs.
- 3 - Battre les blancs en neige, puis les incorporés au mélange effectué auparavant.
- 4 - Laissez reposer la pâte ainsi préparée au moins 1 heure avant de faire le gâteau.

Préparation du moule :

- 1 Montez le cône sur la broche.
- 2 Enveloppez le cône de papier de cuisson.
- 3 Liez le papier à l'aide d'une ficelle (le ficelage peut se faire tel le ficelage d'un rôti) en commençant à partir du petit diamètre du cône. La ficelle permet également une meilleure adhérence de la première couche de pâte sur la surface du cône.
- 4 Enduisez le cône de beurre juste avant d'installer la broche sur le barbecue puis faites la tourner une dizaine de minutes devant le feu pour chauffer le cône avant de commencer à étaler la pâte.

Cuisson :

Répartissez la pâte en couches successives. Attendez la cuisson de chacune d'entre elles avant d'étaler la suivante. Tournez à vitesse modérée et tournez à vitesse très rapide à la fin pour obtenir des pics sur le gâteau.

Démoulage :

Après la cuisson, placez la broche avec le gâteau sur un chevalet pour le laisser refroidir. Après refroidissement complet, coupez le papier de cuisson et la ficelle à chaque extrémité et découpez la base du gâteau en suivant la base du cône. Démoulez le gâteau et enlevez le papier et la ficelle à l'intérieur. Placez le gâteau dans une assiette plate après l'avoir saupoudré de sucre-glace.