Sarah Savoy

Gâteaux

Gâteau à la patate douce

2h20	40 min	40 min	1h	581
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

1. Mettre les patates douces dans une casserole remplie d'eau. Faire cuire sur feu vif pendant 40 minutes.
2. Une fois bien cuites, les égoutter puis les refroidir sous l'eau froide.
3. Les éplucher à la main en les passant sous l'eau froide pour ne pas se brûler.
4. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
5. Mettre le beurre dans un saladier. Ajouter le sucre vergeoise. Mélanger au batteur électrique.
6. Utiliser de préférence du beurre pommade qui sera plus facile à mélanger.
7. Ajouter les oeufs un par un, mélanger entre chaque ajout. Réserver.
8. Dans un saladier contenant la farine, ajouter la levure chimique, la cannelle, la muscade, le gingembre, le bicarbonate de soude et le sel.
9. Puis verser le lait. Mélanger. Ajouter le sirop d'érable et l'extrait de vanille liquide. Eteindre le batteur et racler les parois.
10. A l'aide d'une fourchette, écraser les patates douces.

Ingrédients
pour 14 personnes

Ingrédients pour le gâteau

- 1 **Patate(s) douce(s)**
- 300 g **Farine**
- 250 g **Sucre roux**
- 25 cl **Lait demi-écrémé**
- 130 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 10 cl **Sirop d'érable**
- 2 c. à café **Cannelle en poudre**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**
- 1 c. à café **Bicarbonate de soude**
- 1 c. à café **Gingembre en poudre**
- 1 c. à café **Noix de muscade en poudre**
- 1 sachet(s) **Levure chimique**
- 1 c. à soupe **Vinaigre d'alcool blanc**
- 0.5 c. à café **Sel**

Ingrédients pour le

Puis les ajouter dans la pâte.

11 Mélanger à nouveau avec le batteur électrique.

12 Ajouter un tiers des ingrédients secs. Mélanger au batteur.

13 Puis ajouter le reste des ingrédients secs. Mélanger une dernière fois.

14 Ne pas se préoccuper s'il reste quelques grumeaux de patate douce dans la pâte.

15 Beurrer deux moules.

16 Mélanger la pâte au batteur électrique une dernière fois tout en ajoutant le vinaigre blanc.

17 Verser la pâte dans les deux moules. Bien l'étaler et mettre au four pendant 30 à 40 minutes.

Étape 2

Glaçage du gâteau

1 Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir.

2 Mettre le beurre mou dans la cuve du robot pâtissier. Le faire tourner jusqu'à obtenir un beurre pommade.

3 Arrêter le robot et ajouter la moitié du sucre glace. Battre à nouveau.

4 Puis ajouter le sel, l'extrait de vanille liquide, le Bourbon et le jus de citron.

5 Une fois le mélange bien lisse, éteindre le robot. Ajouter le reste de sucre glace et mélanger une dernière fois jusqu'à parfaite incorporation.

6 SI le glaçage est sec, ajouter du Bourbon, ou du lait pour une version moins alcoolisée.

7 Démouler les gâteaux avec l'aide d'un couteau. Les retourner sur une assiette.

8 Entourer les gâteaux de papier sulfurisé pour ne pas salir l'assiette.

9 A l'aide d'un couteau scie ou d'une lyre à gâteau, couper le dessus d'un gâteau pour le rendre bien plat.

10 Réserver les chutes de gâteau dans un saladier, elles serviront pour la fabrication de cakes balls.

11 Sur ce premier gâteau, faire un pré glaçage. Pour cela, étaler du glaçage sur le dessus et aussi sur les bords.

12 Mettre ce premier gâteau au réfrigérateur.

13 Comme pour le premier gâteau, couper la surface du deuxième gâteau pour qu'il soit bien plat.

14 Le recouvrir de glaçage, en mettre un peu plus que pour le premier.

15 Sortir le premier gâteau du réfrigérateur, le poser sur le deuxième.

16 Puis tartiner à nouveau le gâteau de glaçage sur toute la surface et sur les côtés. Réserver du glaçage pour la fabrication des cakes balls.

17 Mettre au congélateur pendant 15 à 20 minutes.

Étape 3

glaçage

250 g **Beurre**
600 g **Sucre glace**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Bourbon**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 c. à café **Sel**

Finition du gâteau

1. Au bout de 15 minutes, vérifier si la texture du glaçage est suffisamment dure. Si c'est le cas, le sortir du congélateur.
2. Recouvrir entièrement le gâteau de glaçage. Lisser la surface avec une maryse.
3. Pour obtenir un aspect parfait, passer la maryse sous l'eau très chaude puis lisser le glaçage avec. Recommencer jusqu'à avoir un glaçage miroir.
4. Retirer le papier sulfurisé sous le gâteau. Réserver.

Étape 4

Préparation des cakes balls

1. Emietter à la main les chutes de gâteaux réservées plus tôt.
2. Ajouter du glaçage, mélanger avec une cuillère en bois.
3. Si le mélange est trop dur, ajouter un peu de glaçage et mélanger à nouveau. Puis réserver.
4. Hacher des noix à l'aide d'un couteau éminceur.
5. S'humidifier les mains légèrement. Ensuite prendre un peu de pâte et la rouler en une boule dans les mains. Puis l'enrober de noix.
6. Prendre un pic à brochette et l'insérer dans la cake ball. Puis la déposer sur une assiette.
7. Continuer avec le reste de pâte.
8. Mettre au réfrigérateur.

Étape 5

Dressage

1. Sortir les cakes balls du réfrigérateur.
2. Nettoyer les bords de l'assiette autour du gâteau.
3. Saupoudrer le gâteau de noix hachées.
4. Couper une part et servir accompagné de cakes balls.