



Gâteaux Polonaise



4h10

TEMPS TOTAL

3h30

PRÉPARATION

40 min

CUISON

0

REPOS

542

CALORIES

Étape 1

Préparation de la brioche

- 1 Verser le lait dans un bol et le faire tiédir quelques secondes au four micro-ondes.
- 2 Émietter la levure de boulanger dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes à température ambiante.
- 3 Équiper le robot du crochet pétrisseur.
- 4 Tamiser la farine dans le bol du robot à l'aide d'un chinois étamine.
- 5 Ajouter le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs et la levure délayée dans le lait.
- 6 Pétrir pendant 2 minutes sur vitesse minimum pour mélanger les ingrédients puis pendant 10 minutes sur vitesse 1.
- 7 La pâte doit se détacher des parois du bol et ne pas coller aux doigts quand on la touche.
- 8 Transférer la pâte dans un saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser la pâte gonfler pendant 1 heure et 30 minutes.
- 9 Pour faciliter la levée de la pâte, la placer dans un environnement tiède.
- 10 Écraser ensuite la pâte à brioche avec le poing pour

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche

270 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
65 g **Beurre**
10 cl **Lait demi-écrémé**
10 g **Levure de
boulanger**
40 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la crème pâtissière

150 g **Fruits confits**
50 cl **Lait demi-écrémé**
50 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le sirop au rhum

chasser le gaz emprisonné.

- 11 Placer la pâte dans un moule à manqué, couvrir d'un torchon humide et laisser de nouveau la pâte gonfler pendant 1 heure.
- 12 Vingt minutes avant la fin du deuxième temps de repos de la pâte, préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 13 Enfourner pendant 20 minutes.
- 14 Sortir la brioche du four, la laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Étape 2

Préparation de la crème pâtissière aux fruits confits

- 1 Équiper le robot du fouet ballon.
- 2 Placer le sucre, les jaunes d'œufs et l'œuf entier dans le bol du robot.
- 3 Fouetter à vitesse rapide pendant 3 minutes pour faire blanchir le mélange.
- 4 Retirer le fouet ballon et équiper le robot du batteur souple et de la protection anti-condensation.
- 5 Tamiser la farine dans le bol à l'aide d'un chinois étamine puis mélanger sur vitesse moyenne pendant 1 minute.
- 6 Tout en continuant de mélanger, introduire le lait dans le bol en un mince filet.
- 7 Régler la température sur 90°C et la vitesse pour obtenir un mélange lent continu. Laisser cuire pendant 10 minutes.
- 8 La crème doit avoir épaissi.
- 9 Pendant la cuisson de la crème, détailler les fruits confits en très petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Quand la crème est cuite, éteindre le chauffage et stopper le mélange. Incorporer les fruits confits puis mélanger sur vitesse minimum pendant 30 secondes.
- 11 Transférer la crème dans un saladier, la couvrir au contact avec un film alimentaire.
- 12 Le film alimentaire va éviter à la crème de former une pellicule sèche.

Étape 3

Préparation du sirop au rhum

- 1 Placer l'eau et le sucre dans une petite casserole puis porter à ébullition.
- 2 Hors du feu, introduire le rhum, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 4

Préparation de la meringue italienne

- 1 Équiper le robot du fouet ballon.
- 2 Verser les blancs d'œufs dans le bol du robot.
- 3 Placer le sucre et l'eau dans une petite casserole.
- 4 Porter à ébullition et surveiller la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

8 cl **Rhum**
100 g **Sucre roux**
200 g **Eau**

Ingrédients pour la meringue italienne

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
130 g **Sucre semoule**
65 g **Eau**

Ingrédients pour le dressage

20 g **Amande(s) effilée(s)**

- 5 Quand la température du sirop atteint 110°C, commencer à battre les blancs en neige sur vitesse moyenne.
- 6 Quand la température du sirop atteint 118°C, fouetter sur vitesse maximale et verser le sirop en un mince filet sur les blancs en neige. Battre à pleine puissance pendant 1 minute.
- 7 Réduire la vitesse de moitié. Battre encore pendant 5 minutes pour amener la meringue italienne à température ambiante.

Étape 5

Montage de la polonaise

- 1 Détailler la brioche en trois tranches dans le sens de l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Si elle est très bombée, retailler la tranche supérieure pour l'aplanir.
- 3 Découper ces trois tranches aux dimensions d'un cercle à vacherin.
- 4 Déposer le cercle sur un plat.
- 5 Placer une tranche de brioche au fond du cercle et l'imbiber généreusement de sirop au rhum à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Étaler la moitié de la crème pâtissière aux fruits confits sur la tranche de brioche.
- 7 Couvrir la crème d'une deuxième tranche de brioche et l'imbiber de sirop au rhum.
- 8 Étaler le reste de crème pâtissière aux fruits confits sur la tranche de brioche.
- 9 Couvrir la crème avec le dernier disque de brioche et l'imbiber de rhum.
- 10 Retirer le cercle à bavarois.
- 11 Enduire l'intégralité du gâteau de meringue italienne en formant de petites vagues à l'aide d'une spatule.
- 12 Faire griller les amandes effilées à sec dans une petite poêle adhésive.
- 13 Saupoudrer la polonaise d'amandes grillées à l'aide d'une spatule.
- 14 Faire légèrement caraméliser la meringue italienne en passant la flamme d'un chalumeau sur toute la surface du gâteau.

Étape 6

Dressage

- 1 Présenter la polonaise aux convives avant de la détailler en parts, puis servir.