

PAIN DE GENES AUX BAIES ROSES, CASSIS ET VANILLE BLEUE



Recette proposée par
SANDRINE BAUMANN

Chef Pâtissière, Maison Rostang, Paris 17e

PAIN DE GENES SPONGE WITH PINK PEPPERCORNS, BLACKCURRANT AND BLUE VANILLA

For 50 cakes, 14 cm by 3 cm.

VIOLET CRUMBLE

Flour.....200 g
Brown sugar.....200 g
Salted butter.....200 g
Almond powder.....200 g
Vanilla powder.....1 g
Violet food colour.....2 g

Mix all ingredients in a mixer with a paddle. Rollout 2 mm thick and freeze. Cut lengths 14 cm x 3 cm.

PAIN DE GÈNES SPONGE

Butter.....480 g
Flour.....480 g
Caster sugar.....520 g
Almond marzipan 65%.....376 g
Eggs.....576 g
Warm milk.....400 g
Vanilla powder.....2 g
Pink peppercorns from Reunion Island.....8 g

In a Robot-Coupe mix marzipan, sugar and eggs. Whip on mixer for 10 minutes. Fold in sifted powders and pink peppercorns. Finish with melted butter and warm milk. Pipe batter into 14 cm x 3 cm moulds and bake at 150°C for 8 minutes.

Unmould and place a length of frozen violet crumble on top and continue baking for another 8 minutes.

BLACKCURRANT AND BLUE VANILLA CONFIT

Blackcurrant puree.....500 g
Caster sugar.....160 g
Pectine NH.....6 g

Blue vanilla [Escale Bleue] from Reunion Island... 1 piece

Heat puree with scraped vanilla bean. Gradually add sugar mixed with pectin and boil. Mix vanilla bean and set aside, wrapping directly onto the surface with cling film. Cool.

ASSEMBLY AND FINISHING

- Blackcurrant
- Blue vanilla [Escale Bleue]
- Pink peppercorns
- Gold leaf

Carefully pierce each cake length ways with a metallic cylinder. Fill with blackcurrant vanilla confit. Decorate the top of the cake with a line of blackcurrants and peppercorns. Add three pieces of dried vanilla and gold leaf.

THE IDEA?

A "Pain de Gènes" sponge with two colours, soft and crunchy at the same time.

THE SHAPE?

Rectangular like a bar, to facilitate the tasting process. The ½ sphere to remind of the curves of the blue vanilla bean.

THE FLAVOURS?

A different combination which works well. Blackcurrant brings out a fruity acidity, pink peppercorns to balance the mixture and blue vanilla from Reunion Island for the flavour intensity and profile.

THE TECHNICAL STEP?

When hollowing out the cake for the confit.

CAREFUL

Make sure to have a good flavour balance and quality ingredients: blackcurrant, pink peppercorns and vanilla.



Pour 50 gâteaux de voyage de 14 cm sur 3 cm.

CRUMBLE VIOLET

Farine200 g
Cassonade200 g
Beurre ½ sel200 g
Poudre d'amande200 g
Poudre de vanille1 g
Colorant violet2 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Etaler sur 2 mm d'épaisseur. Bloquer au congélateur. Découper des bandes de 14 cm sur 3 cm.

APPAREIL PAIN DE GÈNES

Beurre480 g
Farine480 g
Sucre semoule520 g
Pâte d'amande 65%376 g
Œufs entiers576 g
Lait tiède400 g
Poudre de vanille2 g
Baies roses de la Réunion8 g

Mélanger au cutter les œufs, la pâte d'amande et le sucre. Monter ensuite au fouet pendant 10 min. Ajouter les poudres tamisées et les baies roses. Verser le beurre fondu et le lait tiède. Pocher l'appareil dans des moules métalliques demi-sphériques de 14 cm sur 3 cm. Cuisson four ventilé 150°C, pendant 8 min. Démouler. Venir déposer

sur le dessus une bande congelée de crumble violet. Poursuivre la cuisson pendant 8 min.

CONFIT DE CASSIS ET VANILLE BLEUE

Purée de cassis500 g
Sucre semoule160 g
Pectine NH6 g
Gousse de vanille bleue « Escale Bleue » Réunion1 pièce

Chauffer la purée avec la vanille grattée. Ajouter en pluie le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition. Mixer avec la gousse de vanille. Débarrasser et filmer au contact. Refroidir.

MONTAGE ET FINITION

- Cassis
- Vanille Bleue « Escale Bleue » de la Réunion
- Baies roses
- Feuille d'or

Percer délicatement chaque pain de Gènes dans le sens de la longueur avec un petit cylindre métallique. Garnir à la poche avec le confit cassis vanille bleue. Décorer le dessus du gâteau en faisant une ligne de ½ cassis, et baies roses. Ajouter 3 petits morceaux de gousses de vanille bleue et feuille d'or.

L'IDÉE ?

Un pain de Gènes bi-couleur et bi-texture, fondant et croustillant à la fois.

LA FORME ?

Rectangulaire comme un Finger® pour le côté pratique lors de la dégustation. La forme ½ sphérique pour le rappel des courbes de la gousse de vanille bleue.

LES SAVEURS ?

Un accord qui change et qui fonctionne bien. Le cassis apporte l'acidité et le fruité, les baies roses relèvent l'ensemble, et la vanille bleue de la Réunion donne une intensité et profondeur en bouche. Cette vanille possède la spécificité de se manger entièrement.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Percer avec délicatesse les pains de Gènes.

ATTENTION

Bien équilibrer les saveurs en fonction de la qualité des produits choisis : cassis, baies roses et vanille.