

Le Gâteau Ambassadeur : Maîtrisez le classique de la pâtisserie française

Ingrédients essentiels

- Génoise : 4 œufs, 120g de sucre, 120g de farine (ratio de 30g/30g par œuf)
- Sirop d'imbibage : 100g de sucre, 100ml d'eau, parfum au kirsch ou au rhum
- Crème diplomate : 500ml de crème pâtissière, 6g de gélatine, crème fouettée
- Garniture : Fruits confits macérés ou fruits frais (fraises, framboises)
- Finition : Pâte d'amande étalée ou nappage brillant à l'abricot

La Génoise parfaite

- Montez les œufs et le sucre au bain-marie jusqu'à 40-50°C pour obtenir un foisonnement optimal
- Incorporez délicatement la farine tamisée à la préparation
- Cuisez à 180°C pendant 20 à 25 minutes
- Laissez refroidir sur une grille avant de découper en disques réguliers

La Crème Diplomate

- Préparez une crème pâtissière classique
- Incorporez la gélatine réhydratée dans la crème encore chaude pour assurer la tenue
- Laissez refroidir la crème pâtissière avant d'incorporer délicatement la crème fouettée pour une texture aérienne

Montage et finitions

- Utilisez impérativement un cercle à pâtisserie pour assurer la stabilité des couches
- Imbibez généreusement chaque disque de génoise avec le sirop préparé
- Alternez les couches de génoise, de crème diplomate et de fruits
- Recouvrez le dessus avec une fine couche de pâte d'amande ou un nappage à l'abricot
- Réfrigérez pendant au moins 4 heures pour permettre à la crème de prendre parfaitement