

Gâteau de mariage/Wedding cake

Pour 1 "gâteau" de trois étages pour environ 40 personnes



1. Diamètres 26, 20 et 14, hauteur 8 cm chacun.

La recette ci-dessous est donnée à titre indicatif, la crème pourra être aromatisée à votre convenance.

2. **GÂTEAU DE SAVOIE**

1200 g de **Gâteau de Savoie Nature ancé**

600 g de crème liquide à 35% de M.G.

450 g d'oeufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre tous les ingrédients. Poser les 3 cercles chemisés de papier cuisson sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson et y répartir la masse proportionnellement dans les 3 cercles. Cuire environ 50 minutes à 150°C.

3. **SIROP À LA VANILLE**

300 g de sucre
300 g d'eau
10 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Dans une casserole, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir complètement avant utilisation.

4. **CRÈME DIPLOMATE**

1200 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
3 L d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse.

La crème doit être réalisée en deux fois afin d'assurer une texture optimale :

- Un premier mélange pour 2 L d'eau froide et 800 g de crème diplomate à froid ancel pour la garniture des gâteaux.
- Un deuxième mélange pour 1 L d'eau froide et 400 g de crème diplomate à froid ancel pour la finition des gâteaux.

La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

5. **FOURRAGE FRUITS**

1200 g de **Fourrage Fruits ancel**

Fourrage Fruits provenant de la gamme des Fourrages Fruits ancel (plusieurs déclinaisons possibles : Fraise, Abricot, Mangue-Passion,...)

6. **MONTAGE & FINITION**

Couper chaque gâteau de Savoie en trois disques de hauteur égale. Sur le support de présentation, poser le disque inférieur du gâteau de Savoie de 26 cm de Ø. Sur un fond rigide de 20 cm de Ø, poser le disque inférieur du gâteau de Savoie de 20 cm de Ø et faire de même avec le disque inférieur du gâteau de Savoie de 14 cm de Ø. Imbiber légèrement les disques de sirop à la vanille.

Pour la garniture, mettre en œuvre la crème diplomate pour 2 L d'eau froide (10°C maximum). Pendant ce temps, étaler du fourrage fruits sur les disques imbibés. À la poche, déposer une couche de crème diplomate sur le fourrage fruits pour atteindre une garniture (fourrage fruits + crème diplomate) d'épaisseur 2 cm au total. Renouveler cette opération avec la couche suivante puis recouvrir avec les derniers disques de gâteau de Savoie. Laisser prendre au réfrigérateur environ 30 minutes.

Pour la finition, mettre en œuvre la crème diplomate pour 1 L d'eau froide (10°C maximum) puis masquer entièrement les trois gâteaux.

Pour le montage, insérer des tiges pour gâteaux à étages coupées à la bonne hauteur. Superposer les trois étages puis décorer.