



LE LETTER CAKE BOULANGER

INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Difficulté moyenne
- 10 personnes

INGRÉDIENTS :

- 80g de jaunes d'oeufs
- 90g de sucre
- 60g de maïzena
- 50cl de lait
- de la vanille liquide
- 6 carrés futés mangue passion
- 250g de farine
- 125g de sucre
- 150g de beurre
- 1 oeuf



RÉALISATION DE LA CRÈME MOUSSELINE :

- 80g de jaunes d'oeufs
- 90g de sucre
- 60g de maïzena
- 50cl de lait
- de la vanille liquide
- 6 carrés futés mangue passion

Blanchir 80 g de jaunes d'oeufs avec 90 g de sucre puis ajouter 60 g de maïzena.

Chauffer 50 cl de lait, y ajouter la vanille et 6 carrés futés à la mangue.

Lorsque le lait commence à frémir, en verser un peu dans la préparation précédente pour la délayer, incorporer ensuite le reste du lait et remettre le tout dans la casserole.

Faire épaissir la crème en la fouettant sur feu doux. Dès que les premières bulles apparaissent, laisser cuire encore 2 mn.

Faire refroidir 1h la crème pâtissière sur une plaque, filmer au contact pour éviter son dessèchement, et réserver au frais.

Détendre la crème pâtissière dans le robot ou au fouet.

Puis, incorporer 250 g de beurre en pommade, par tiers.

RÉALISATION DE LA PÂTE SABLÉE :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 150g de beurre
- 1 oeuf

Mélanger 250g de farine et 125g de sucre puis ajouter 150g de beurre pommade (beurre maintenu environ 1h à température ambiante).

Malaxer les ingrédients et sabler la pâte, c'est-à-dire travailler la pâte avec les mains, comme si on se frottait les mains, avec pour objectif d'obtenir une texture sableuse.



Ajouter 1 œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse (attention au CAP, par mesure d'hygiène on ne casse pas l'œuf sur le bord du bol mais sur le plan de travail). Lorsque la pâte est homogène, former une boule et réserver au frais 1h.

Étaler la pâte de sorte à obtenir une épaisseur de 4mm.

Découper le motif souhaité, ici le b de Boulanger et piquer la pâte. Le nombre de pâtes sablées découpées dépendra du nombre d'étages souhaité de votre Letter cake.

RÉALISATION DU MONTAGE :

Dresser la mousseline sur la pâte sablée à l'aide d'une poche à douille.

Compléter en y ajoutant des fruits rouges.

Poser la seconde pâte sablée du letter cake et recommencer autant de fois que souhaité.

