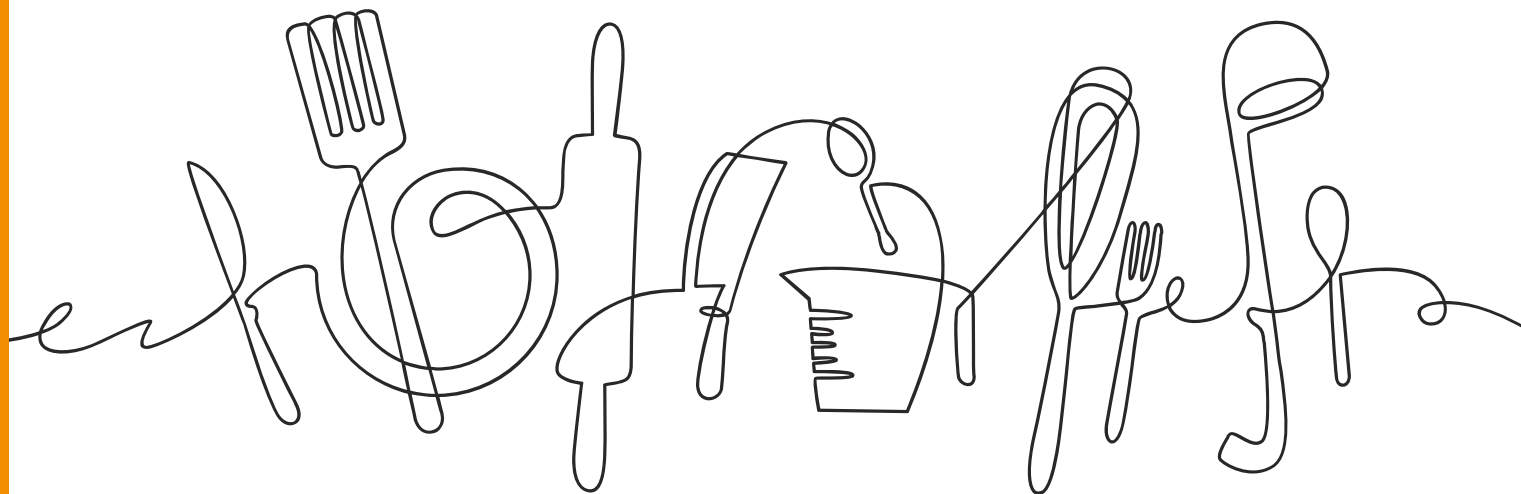


DEPUIS 1895
PARIÈS
GOURMANDISES BASQUES

**FAITES-LE
VOUS MÊME**



Découvrez notre gamme de kits :

Gâteau Basque
Gâteau Basque sans gluten
Cookie a partager
Le Belchenia
(fondant au chocolat Paris et aux noisettes)

Nos boutiques

St-Jean-de-Luz
9, rue Gambetta
Tél : +33(0) 559 26 01 46

Biarritz
1, place Bellevue
Tél : +33(0) 559 22 07 52

Bayonne
14, rue Port-Neuf
Tél : +33(0) 559 59 06 29

Socoa (Urrugne)
Zone de Putillenea
Tél. +33(0) 559 22 06 00

Paris (6ème)
9, bis rue Saint Placide
Tél. +33(0) 145 44 64 64

Bordeaux
101, rue Porte-Dijéaux
Tél : +33(0)5 56 16 01 55

Espelette
35, Plaza Ko Karrika
+33(0) 564 11 56 32

Donostia (Espagne)
De Euskadi Plaza 1
Edificio Equitativa
+34(0) 934 12 84 34



www.paries.fr - contact@paries.fr

KIT BÛRET BASQUE

CONTENU DES SACHETS :

Sachet 1 : sucre

Sachet 2 : farine, féculé de pomme de terre, levure, cacao en poudre

Sachet 3 : sucre, cacao en poudre

Sachet 4 : chocolat de couverture noir 66% Pariès, chocolat au lait

Sachet 5 : pailleté chocolat noir

INGRÉDIENTS À RAJOUTER :

Pour le biscuit : Œufs entiers x 2
Jaune d'œuf x 1

Pour le sirop : Eau 20cl

Pour la mousse :

Crème liquide entière (30% MG minimum) : 110ml

Crème liquide entière (30% MG minimum) : 200ml

MATÉRIEL :

2 culs de poule (saladiers), 1 maryse, 2 casseroles

1 fouet, 1 batteur électrique, 1 mixer plongeant

1 spatule (ou une cuillère), 1 pinceau (ou 1 cuillère),

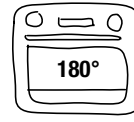
1 grille

Retrouvez la recette en pas à pas et les astuces de notre Cheffe Silvia, sur notre chaîne Youtube en scannant ce QR code :



Pour le biscuit :

1 Allumez votre four, chaleur tournante, à 180°



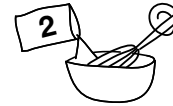
2 Beurrez le moule.



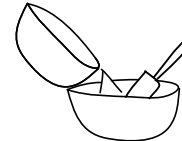
3 Montez les 2 œufs entiers avec le jaune et le contenu du sachet n°1 jusqu'à ce que le mélange blanchisse, double de volume et qu'il soit ferme.



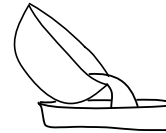
4 Versez le sachet n°2 dans un autre saladier et mélangez avec un fouet pour homogénéiser les poudres (ou passez-les au tamis).



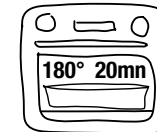
5 Quand le mélange œufs et sucre est mousseux et bien ferme, incorporez délicatement les poudres avec une maryse.



6 Versez la totalité de la préparation dans le moule.



7 Enfourez à 180° pendant 20 minutes. Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir propre et sèche.



8 Démoulez la génoise et laissez-la refroidir (dans l'idéal sur une grille).



Pendant ce temps préparez le sirop :

9 Versez le contenu du sachet 3 et les 20cl d'eau dans une casserole. Mélangez au fouet et portez à ébullition.

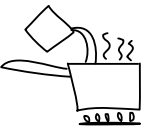


10 Laissez refroidir le sirop jusqu'à utilisation.



Pour la mousse :

11 Versez les 110 ml de crème liquide dans une casserole et portez à ébullition.



12 Versez le contenu du sachet 4 dans un récipient haut (type verre doseur).



13 Versez les 110 ml de crème liquide chaude dans le chocolat et mixez avec un mixeur plongeant ou un robot pour obtenir une ganache avec une texture brillante et élastique.



Si vous n'avez pas de mixeur plongeant, vous pouvez réaliser cette ganache avec un fouet manuel : versez le contenu du sachet 4 dans un cul de poule. Ajoutez la crème bouillante et attendez une minute. Fouettez doucement en partant bien du centre.

14 Fouettez les 200 ml de crème pour qu'elle monte. Versez la moitié de la crème montée sur la ganache et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.



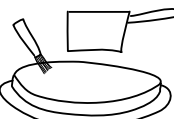
Rajoutez l'autre moitié et continuez de mélanger délicatement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Pour le montage :

15 Lorsqu'elle est bien froide positionnez la génoise à l'envers sur votre plan de travail. Coupez-la en 2 horizontalement.



16 Positionnez une couche de génoise sur le rond cartonné, puis imbibez généreusement la surface avec un peu plus d'1/3 du sirop de cacao, à l'aide d'un pinceau (ou à défaut à l'aide d'une cuillère).



17 Posez la moitié de la mousse environ, avec une cuillère, sur la première couche de génoise imbibée. Façonnez un dôme et laissez 2 cm d'espace sur le bord.



18 Imbibez, avec un peu plus de la moitié du sirop restant, la deuxième couche de génoise avec le sirop de cacao. Déposez-la sur la mousse du côté imbibé. Modelez en faisant adhérer les deux couches de biscuits sur les bords. Imbibez légèrement la surface.



19 Masquez entièrement le bûret avec la mousse restante à l'aide d'une spatule (à défaut du dos d'un couteau ou d'une cuillère).



20 Recouvrez entièrement le dôme avec le pailleté chocolat en commençant par les côtés.



21 Laissez prendre au frigo 2 heures avant de servir.

