

# Brazo gitano de nata y crema de yema

Temps de préparation : 1h00 environ

Temps de cuisson : 6 + 8 min

## Ingrédients:

### Pour la génoise au Cook'in®:

Pour 1 tapis Flexipan® plat 2 cm

- 3 œufs entiers
- 70 g de sucre semoule
- 10 g de sucre vanillé (Cook'in®)
- 80 g de farine T55
- du sucre en poudre

### Ingrédients pour la Crema de Yema:

- 100 g de sucre
- 100 g d'eau
- 5 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 1 cuillère à soupe d'eau

### Ingrédients pour la nata ou chantilly au Cook'in® :

- 330 g de crème fluide Elle & Vire au mascarpone x 2
- 50 g de sucre vanillé Cook'in® x 2 ou sucre glace + graines de vanille



### Finition:

- nappage miroir neutre "prêt à l'emploi"

### Pour la génoise:

Préchauffer le four à 210°C. Placer le Flexipan® plat 2 cm sur la plaque perforée.

### Version Cook'in®:

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Œufs, sucre, sucre vanillé	5 min	40°C	5	
		2 min		5	
	Farine	15 sec		3	

### Version classique :

Battre les œufs et les sucres pendant 5 min au batteur électrique au bain marie.

Ajouter à la spatule haute température la farine.

Verser la pâte sur le Flexipan® plat et cuire pendant 7 à 8 min. A la sortie du four saupoudrer de sucre.

Couvrir avec la toile Silpat® et une autre plaque perforée, retourner. Retirer le Flexipan Plat®. Placer le moule à bûche sur une plaque alu perforée. Couper la génoise aux dimensions du moule à Bûches FX200.

Chemiser le moule et réserver le socle (la face sucrée vers la paroi du moule). Laisser refroidir.

Recette pour votre  
Cook'in





#### Pour la crema de Yema :

Dans le bol, faire un sirop avec le sucre et l'eau, faire réduire **6 min/120°C/vit 3**. Réserver dans un bol. Laver et le bol et le rincer à l'eau froide. Placer le fouet, mélanger les jaunes avec l'eau et la Maïzena, **30 sec/vit 4**. Régler la vitesse sur 3 et verser le sirop en filet. Cuire **3 min/90°C/vit 3**.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/ PETRIN
	Eau, sucre	<b>6 min</b>	<b>120°C</b>	<b>3</b>	
	Jaunes d'œuf, eau, maïzena	<b>30 sec</b>		<b>4</b>	
	Sirop de sucre en filet			<b>3</b>	
	ATTENTION : surveiller	<b>6 min</b>	<b>90°C</b>	<b>3</b>	

**Important :** surveillez pour ne pas brûler la crema de yema. Arrêter si besoin dès que la crème épaisse. Réserver de suite dans un petit bol. Réserver le temps de faire la nata.

#### Pour la crème chantilly ou nata :

Mettre le fouet dans le bol du Cook'in®, verser la crème au mascarpone et le sucre vanillé. Placer au réfrigérateur 10 min (comme on vient de faire la génoise il faut vraiment refroidir le bol) puis 15 min au congélateur. Régler le Cook'in® sur 2 min à 2 min 30 puis monter la vitesse à 5.

Il faut rester au dessus pour surveiller car il se peut qu'elle prenne plus vite ou moins vite donc ajuster la minuterie en fonction.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Crème fluide, sucre vanillé	<b>2 min</b>		<b>5</b>	

Dès que la crème est au centre du fouet, elle est prête... (à voir en atelier c'est le mieux 😊 car vous aurez le visu et le son ). Réaliser la recette 2 fois. (je n'ai pas osé la faire avec les 660 g d'un coup)

#### Montage et finition :

Garnir la cavité avec la nata. Fermer avec le socle. Placer au frais environ 30 min. Sortir et démouler le gâteau. Couper les entames et lisser la nata ( je l'ai striée au couteau tomate). Tartiner la surface du biscuit de crema de yema à la spatule.

#### Pour lisser la surface, une astuce...

Prendre une bande de rhodoïd, poser sur le crème sans trop appuyer et ramener vers vous. Saupoudrer de sucre sur le haut du roulé et caraméliser au petit chalumeau. (perso j'utilise ceci

<http://www.cookal.fr/fr/gamme/la-caramelisation-spectacle-cookal>)

Terminer par une couche fine de nappage prêt à l'emploi.

Placer au réfrigérateur jusqu'au moment du dessert. Plus il est frais, meilleur sera ce brazo de gitano.