



FRANCE 1887

**GOBEL**®

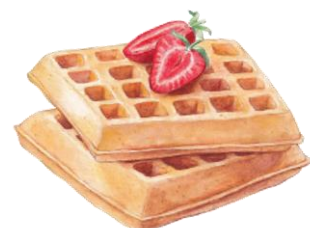
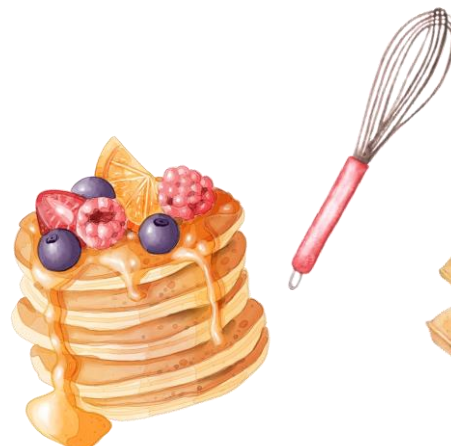
rien ne remplace



le fait main

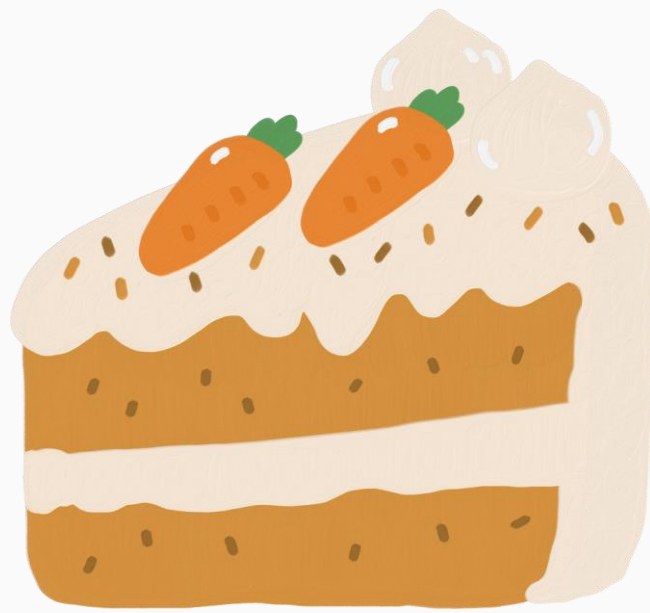
# Carnet de recettes

**Laissez parler votre imagination et venez nous montrer vos gâteaux en image sur Facebook @Magasin d'usine Tellier et Gobel.**



[www.quandjuliepatisse.com](http://www.quandjuliepatisse.com) / [quandjuliepatisse@outlook.fr](mailto:quandjuliepatisse@outlook.fr)

<https://www.gobel.fr/>



30 MIN



FACILE



1 CAKE



50 MINUTES

## CAROTTE CAKE CLASSIQUE

### INGREDIENTS

- ♦ 250g de carottes râpées
- ♦ 3 œufs
- ♦ 50g de lait
- ♦ 180g de farine
- ♦ 60g de beurre
- ♦ 50g de poudre d'amande
- ♦ 40g de sucre
- ♦ 1 sachet de levure chimique
- ♦ 1cc bombée d'épices à pain d'épices
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ des fruits secs
- ♦ 100g de mascarpone
- ♦ le jus d'un citron et son zeste
- ♦ 200g de crème liquide
- ♦ 50g de sucre glace

### LE CAKE

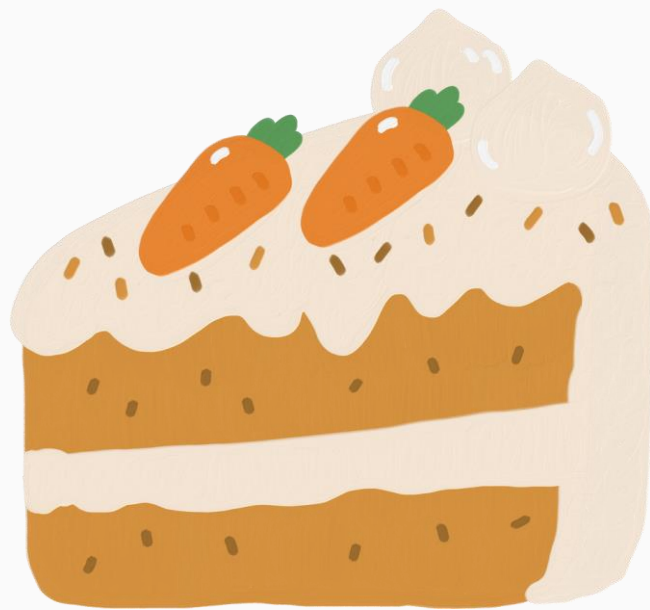
- ♦ Fouettez les oeufs avec le sucre, puis ajoutez le lait et le beurre.
- ♦ Versez la farine en pluie puis la levure.
- ♦ Ajoutez les épices, le sel et la poudre d'amande.
- ♦ Avec une maryse incorporez les fruits secs.
- ♦ Déposez dans votre moule beurré.
- ♦ Faites cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

### LE GLAÇAGE

- ♦ Mélangez dans votre siphon le sucre glace, la crème, le mascarpone et le jus de citron.
- ♦ Pochez et décorez!

### ASTUCES

- ♦ Vous pouvez monter le glaçage au robot en fouettant ensemble le mascarpone et la crème bien froide.
- ♦ Ajoutez le reste à la maryse délicatement.



30 MIN



FACILE



1 CAKE



50 MINUTES

## CAROTTE CAKE GÉNOISE

### INGREDIENTS

- 160 g de farine
- 6 œufs à température ambiante
- 25 g de sucre en poudre
- 6 g de levure
- 250g de carottes râpées
- 50g de poudre d'amande
- 1cc bombée d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de sel
- des fruits secs
- 100g de mascarpone
- le jus d'un citron et son zeste
- 200g de crème liquide
- 50g de sucre glace

### LE CAKE

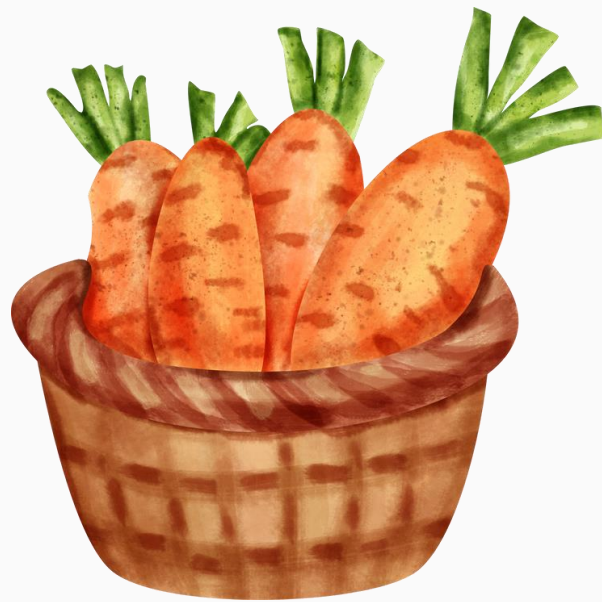
- Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Ajoutez délicatement la farine, la levure, les carottes, la poudre d'amande, les épices et le sel.
- Versez dans votre moule préalablement beurré.
- Faites cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

### LE GLAÇAGE

- Mélangez dans votre siphon le sucre glace, la crème, le mascarpone et le jus de citron.
- Pochez et décorez!

### ASTUCES

- Vous pouvez monter le glaçage au robot en fouettant ensemble le mascarpone et la crème bien froide.
- Ajoutez le reste à la maryse délicatement.



30 MIN



FACILE



1 CAKE



50 MINUTES

## CAROTTE CAKE SALÉ

### INGREDIENTS

- ♦ 160 g de farine
- ♦ 6 œufs à température ambiante
- ♦ 25 g de sucre en poudre
- ♦ 6 g de levure
- ♦ 1 cuillère à café de sel
- ♦ 2 carottes
- ♦ 1 échalote
- ♦ 1 cs huile d'olive
- ♦ Sel, poivre, cumin

### ASTUCES

- ♦ Les possibilités de cette recette sont infinies. Remplacer la carotte par de la courgette et ajouter des lardons. Remplacez l'échalote par un oignon et varier les épices selon vos goûts.
- ♦ Pour une préparation encore plus aérienne, séparer le blanc des jaunes pour 3 œufs et monter en neige. Incorporez après avec ajoutez les carottes

### LE CAKE

- ♦ Couper les carottes en rondelles et émincer très finement les échalotes
- ♦ Dans une poêle chauffée, verser une cuillère à soupe d'huile d'olive et l'échalote. Faire blondir l'échalote et ajouter les carottes
- ♦ Ajouter un verre d'eau, couvrir et laisser réduire à feu moyen.
- ♦ Dans un bol, travailler les œufs avec le sucre, la levure et le sel.
- ♦ Fouetter au batteur électrique durant environ 15 min jusqu'à ce que le mélange soit bien gonflé, mousseux et très léger.
- ♦ Ajouter la moitié de la farine tamisée et mélanger délicatement à la spatule en effectuant des mouvements lents de bas en haut.
- ♦ Ajouter l'autre moitié de farine tamisée et continuer de mélanger doucement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- ♦ Couvrir et réserver
- ♦ Quand les carottes sont cuites (la cuisson est à votre convenance, croquante, tendre ou moelleuse) ajouter du sel, du poivre, du cumin et une cuillère à soupe de farine.
- ♦ Ajouter à la pâte avec une spatule afin de bien incorporer à la pâte.
- ♦ Verser dans un moule de 22 cm de diamètre.
- ♦ Préchauffer le four en mode statique à 180 °C.
- ♦ Enfourner durant entre 35 et 40 min selon votre four.
- ♦ Éteindre le four et placer sur la grille du bas.
- ♦ Laisser refroidir avant de démouler.



FACILE



20/30 PIÈCES



30 MIN

## MADELEINES GLAÇAGE CITRON

### INGREDIENTS

- 3 œufs
- 150g de farine
- 100g de beurre + pour le moule
- 100g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 45g de lait
- 1 pincée de sel
- 1cc d'arôme de vanille
- 80 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1/2 zeste de citron jaune

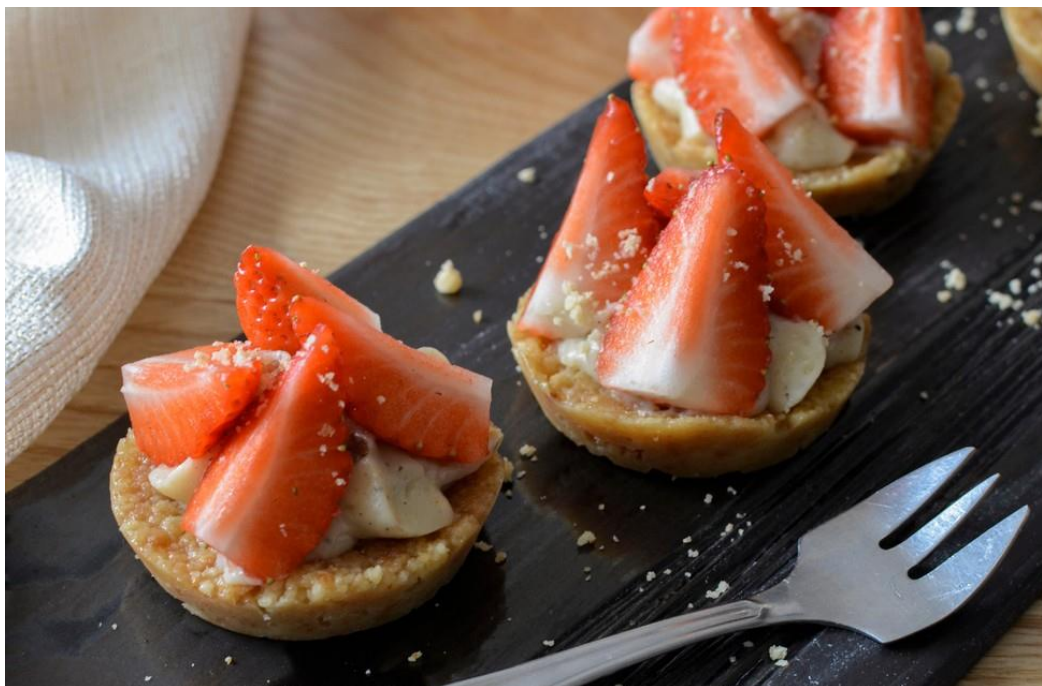
### LES MADELEINES

- Faites fondre le beurre, versez-le dans un bol et garder-le à côté de vous.
- Dans un saladier, fouettez le sucre et les œufs pour que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le sel, la vanille, le lait, la farine, la levure et le beurre fondu. Fouettez bien pour une obtenir une pâte homogène.
- Filmez votre saladier puis laissez reposer votre pâte 2 heures au frais.
- Enfin, faites préchauffez votre four à 190°C.
- Beurrez vos moules, puis remplissez-les aux 3/4 de pâte. Enfourez une dizaine de minutes si votre moule est assez gros, et plutôt 8 minutes si votre moule est tout petit comme le mien.
- S'il vous reste de la pâte et que vous devez faire plusieurs tournées, laissez le bol au frais.
- Conservez-les dans une boîte en métal, mais le meilleur reste de les manger de suite.

### LE GLAÇAGE

- Mélangez ensemble le sucre glace, le jus de citron et le zeste.
- Trempez le dessous de votre madeleine.
- Laissez figer au frais et déguster.





MOYEN



6/8 PERSONNES



35 MIN

## TARTELETTES SANS CUISSON

### INGREDIENTS

- 150g de biscuits
- 70g de beurre
- 125g de crème liquide à 30% de mg bien froide
- 50g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- 1cc rase de vanille en poudre
- 150g de fruits rouges

### LA TARTE

- Faites fondre le beurre et mixez les biscuits en parallèle. Versez le beurre sur les biscuits et mélangez.
- Posez un emporte pièce rond sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez votre mélange et tassez le bien dans tout le cercle à l'aide du dos d'une cuillère ou d'une maryse.
- Renouvelez autant de fois que vous voulez de tartelettes.
- Laissez prendre au frais 30 minutes.
- Profitez du temps de repos pour préparer votre crème. Dans le bol de votre robot, fouettez la crème avec le mascarpone. Commencez par une vitesse moyenne pour bien incorporer l'air. Augmentez la vitesse petit à petit. Votre crème est prête quand elle se tient comme une chantilly.
- Ajoutez délicatement à l'aide d'une maryse, le sucre glace et la vanille.

### LE MONTAGE

- Récupérez la base de vos tartes et posez-les sur une assiette.
- Pochez chez votre crème vanille.
- Déposez les fraises et les framboises.



MOYEN



8/10 PERSONNES



50 MIN

## MARBRÉ GLAÇAGE GANACHE MONTÉE

### INGREDIENTS

- ♦ 100g de sucre
- ♦ 100g de beurre
- ♦ 4 œufs
- ♦ 1cc de levure chimique
- ♦ 1cc de vanille
- ♦ 1 pincée de sel
- ♦ 100g de chocolat noir à pâtisser
- ♦ 50g de crème liquide entière
- ♦ 150g de farine
- ♦ 50g de chocolat noir à pâtisser
- ♦ 150g de crème liquide à 30% de MG

### LE CAKE

- ♦ Préchauffez votre four à 180°C.
- ♦ Séparez le blanc des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre puis ajoutez le beurre fondu, la vanille, la levure, le sel, la crème et la farine.
- ♦ Montez les blancs en neige puis ajoutez délicatement.
- ♦ Dans une casserole ou au micro-onde, faites fondre le chocolat. Puis, divisez votre pâte en deux. Ajoutez le chocolat fondu dans une des deux.
- ♦ Enfin, dans un moule préalablement beurré et fariné, versez un peu de pâte chocolat puis un peu de vanille et ainsi de suite puis mélanger avec la lame d'un couteau pour créer la marbrure.
- ♦ Faites cuire 30 à 35 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant un couteau dedans. Si la lame ressort sèche c'est que c'est cuit.

### LA GANACHE

- ♦ Faites chauffer la crème et versez sur le chocolat préalablement concassé.
- ♦ Au bout de 10 minutes, mélangez à la maryse, filmez et laissez toute la nuit au frais.
- ♦ Le lendemain, à l'aide d'un fouet électrique, montez votre ganache.
- ♦ Pochez sur le cake!