

Ecrit par Corinne Lesens

Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale

Gâteau « Le Russe »



En 1925 Adrien Artigarrède ouvre sa première pâtisserie. De retour de son Tour de France en tant que Compagnon, il réinterprète une ancienne recette qu'il va appeler Le Russe. Juste saupoudré de sucre glace, la forme et la couleur de ce gâteau suggère les plaines enneigées de Russie.

1- Faire le biscuit « Russe »

voir notre fiche sur le « Biscuit Russe »

2- Faire une **ganache chocolat praliné**:

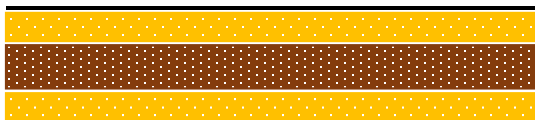
voir notre fiche sur la « Ganache Chocolat Praliné »

3- Assembler en alternant biscuit et ganache.

Laisser durcir à +4°C au moins une heure.

Parer.

Saupoudrer de sucre glace, décorer pour confectionner les « **Gâteaux Russes** »:



Sucre glace

Biscuit « Russe »

Ganache chocolat praliné

Biscuit « Russe »