

SES CARACTÉRISTIQUES



La texture du gâteau nantais

Le gâteau nantais est reconnu pour sa texture dense, moelleuse et fondante, résultat direct de sa composition riche en beurre, en amandes et en rhum. Sa structure n'est pas celle d'un gâteau aérien : au contraire, il se rapproche davantage d'un gâteau de voyage, compact mais jamais sec.

Un intérieur dense et fondant

La présence importante d'amandes — seul ingrédient constant dans les recettes anciennes du gâteau nantais apporte une texture lisse, serrée et humide. Les amandes, souvent réduites en poudre fine, retiennent l'humidité et donnent au gâteau sa signature fondante caractéristique.

L'imbibage au rhum, marque essentielle de la version moderne du gâteau, contribue à cette sensation moelleuse : le rhum pénètre la mie et lui confère une texture presque veloutée, qui continue de s'assouplir dans les heures ou jours suivant la réalisation.

Un glaçage délicat qui contraste

Le gâteau est traditionnellement recouvert d'un glaçage blanc au sucre et au rhum, lisse et légèrement craquant.

Ce glaçage apporte un contraste subtil : une fine couche ferme au-dessus d'un cœur très tendre.

Cette dualité — croquant du glaçage, moelleux intérieur — fait partie intégrante de l'expérience sensorielle du gâteau nantais.

