

CAKE

FRAMBOISIER

Par : Bertrand Balay

Quantité : pour ½ cadre = 12 cakes

BISCUIT AMANDE

Patis'Joconde PatisFrance	1200 g
Œufs	240 g
Eau	475 g

Mettre les 3 ingrédients au batteur avec le fouet pendant 4 minutes minimum à grande vitesse.

Dresser 2 feuilles dans des tapis siliconés. Prévoir 950 g par plaque. (Tapis Silmaé: réf 004387 Tapis lisse Maé)

GANACHE EXTRA BLANC

Patiscrem PatisFrance	625 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	1210 g
Sucre inverti	75 g
Glucose DE60	155 g
Beurre	60 g

Faire frémir la crème avec le sucre inverti et le sirop de glucose. Verser sur le chocolat blanc. Emulsionner la ganache avec un mixeur plongeant.

A 35°C, ajouter le beurre et finaliser l'émulsion.

Couler 680 g de ganache par couche.

CROUSTILLANT FRAMBOISE

Pralicrac Framboise PatisFrance	1650 g
--	---------------

Mettre le Pralicrac au four à micro-ondes pendant quelques secondes pour le ramollir. Prévoir 3 couches de 550 g chacune.

GLAÇAGE CAKE FRAMBOISE

Framboises surgelées	1320 g
Sucre semoule	330 g
Sucre semoule	200 g
Pectine NH PatisFrance	33 g

Chauffer les framboises et les 330 g de sucre à 40°C. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine et donner une ébullition durant 2 minutes.

MONTAGE ET FINITIONS :

Diviser en 2 dans la longueur les feuilles de biscuit amande. Sur 3 demi-feuilles, étaler le Pralicrac et laisser cristalliser avant montage. Avec l'aide d'un demi cadre inox, monter le cake en alternant biscuit et ganache. Réserver au frais. Détailler 12 cakes. Pour glacer, prévoir le glaçage bien chaud.

