

Cup'Fraisier

Par Eric Rogard - Recette pour 30 verrines

Chiffon cake

Puratos Tegral Chiffon Cake

	en g
Œufs entiers	300
Eau	50
Huile	87
Colorant rouge fraise hydrosoluble	QS

Mélanger les 3 premiers ingrédients au batteur muni d'un fouet à vitesse maximale pendant 7 minutes puis ajouter l'huile en filet lentement et mélanger 1 minute à vitesse moyenne. Ajouter le colorant.
Cuire sur plaque à 160°C au four ventilé pendant 15 minutes environ.

Gelée de fraises

	en g
Fraises	500
Sucre	50
Gélatine Poudre Bœuf PatisFrance	5
Eau	25

Hydrater la gélatine avec l'eau. Dans un cul de poule filmé, mettre les fraises et le sucre au bain-marie pendant 15 minutes. Réserver au frais 2 heures. Ajouter la gélatine fondue.

Crème légère

	en g
Préparation Crème Pâtissière Légère PatisFrance	450
Eau (4°C)	1000

Réaliser la crème légère à l'aide d'un batteur au fouet. Mélanger doucement la préparation et l'eau puis mélanger à nouveau à grande vitesse durant 3 minutes.

Crumble

	en g
Beurre	50
Cassonade	50
Farine	50

Sabler tous les ingrédients.
Cuire à 160°C.

Montage et finitions :

Au fond des verrines, disposer la gelée de fraises, le chiffon cake coupé en cubes, la crème légère puis le crumble.

Application du règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé) - Œufs - Lait et dérivés



Préparation pour Crème Pâtissière Légère PatisFrance

La parfaite combinaison Bien-être & Plaisir grâce à sa texture légère et son goût peu sucré

AVANTAGES :

- Préparation à froid à l'eau, en seulement 2 pesées
- Texture légère et tranchable
- Goût peu sucré
- Proche d'une recette traditionnelle grâce à la présence de grains de vanille et d'un arôme naturel de vanille Bourbon.
- Meilleur profil nutritionnel combiné à une capacité de foisonnement plus important qu'une mousseline.

Disponible en sac de 10 kg.
Date de durabilité de 12 mois.

