

Entremets Mangue Bien-être



COMPOSITION

- 1 - Cake Batter
- 2 - Diplomate Cream Filling
- 3 - Fruit Filling
- 4 - Whipped Cream

Pâte à gâteau 50 g

Ingredients

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Oeufs entier	350 g
Huile de tournesol	300 g
Water	225 g
Classic Mangue CL	90 g

Méthode de travail

Dans un bol à mélanger muni d'une palette, mélanger tous les ingrédients pendant 5 min à vitesse moyenne. Étaler sur un tapis en silicone à 5 mm et cuire au four.

Garniture Crème 30 g

Diplomate

Ingredients

Elfroy	375 g
Water	1000 g
Patiscrem	680 g

Méthode de travail

A l'aide d'un fouet, mélanger l'Elfroy et l'eau à grande vitesse pendant cinq minutes, laisser reposer quelques minutes avant de mélanger à nouveau pour briser la gélification, puis à la main, monter la crème fouettée en pic ferme.

Fourrage Fruits 50 g

Ingredients

Topfil Finest Mangue 70%	1000 g
---------------------------------	--------

Méthode de travail

Pocher le fourrage fruits entre les étages et sur le gâteau.

Crème fouettée 25 g

Ingredients

Patiscrem	1000 g
Sucre	100 g

Méthode de travail

Fouetter la crème et le sucre jusqu'à ce qu'elle soit ferme

MONTAGE

Découper 2 disques de 7 cm de diamètre de gâteau à la mangue, verser entre chaque 80 grammes de crème diplomate et 40 grammes de topfil. Terminez par une 1/2 sphère de topfil sur le dessus et la crème fouettée.