

Entremets Mangue Classique



COMPOSITION

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

Pâte à gâteau 50 g

Ingrédients

<i>Tegral Satin Creme Cake</i>	1000 g
Oeufs entiers	350 g
Huile de tournesol	300 g
Eau	225 g
<i>Classic Mangue CL</i>	90 g

Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients pendant 5 min à vitesse moyenne. Étaler sur un silpat à 5 mm et cuire au four.

Garniture Crème Diplomate 40 g

Ingrédients

<i>Elfroy</i>	375 g
Eau	1000 g
<i>Pafiscrem</i>	690 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 40 g

Ingrédients

<i>Topfil Finest Mangue 70%</i>	1000 g
---------------------------------	--------

Méthode de travail

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

Crème fouettée 30 g

Ingrédients

<i>Pafiscrem</i>	1000 g
Sucre	100g

Méthode de travail

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

MONTAGE

Couper 3 disques de 18 cm de diamètre de gâteau à la mangue, verser entre chaque 120 grammes de crème diplomate et 80 grammes de topfil. Terminer par la crème fouettée et une couche de topfil sur le dessus.