Entremets Mangue Durable

COMPOSITION

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

Pâte à gâteau — 50 g

Ingredients

Tegral Biscuit Moelleux	1000 g
Huile de tournesol	220 g
Eau	470 g
Classic Mangue CL	80 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 silpat à 5 mm et cuire au four.

Fourrage Crème Diplomate — 40 g

Ingredients

Boisson soja	1000 g
Delicecrem	375 g
Ambiante	690 g

Méthode de travail

Mélanger la Delicecrem et la boisson soja 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

Ingredients

Topfil Finest Mangue 70%	1000 g

Méthode de travail

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

Crème fouettée — 30 g

Ingredients

Ambiante	800 g
Boisson soja	200g

Méthode de travail

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme

puratos
Food Innovation for Good

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.

puratos
Food Innovation for Good