

Fraisier végétal

Quantité : 6 pièces



1. Cake aux amandes

Innovation pour cake végétal (à venir très prochainement)

1000 g

Eau

470g

Amandes Rapées PatisFrance

250 g

Huile de colza

250 g

Méthode

Mélanger tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse moyenne à l'aide d'une feuille. Étaler les 2/3 de la pâte sur une épaisseur de 7 mm, l'autre partie à 4 mm d'épaisseur.

Cuire les deux pendant 18 min à 180°C. Après la cuisson, découper des cercles de Ø 12 cm et les réserver.

2. Fourrage

Puratos Topfil Finest Fraise 70%

900 g

Méthode

Prêt à l'emploi.

3. Mousseline

Boisson soja (1)

1000 g

Linnolat Couverture Amande

150 g

Sucre

150 g

Elsay PatisFrance

100 g

Pectine NH PatisFrance

6 g

Puratos Mimetic Essentiel

250 g

Puratos Ambiante

250 g

Boisson soja (2)

100 g

Méthode

Faire bouillir la boisson soja (1) avec le mélange sucre/pectine et Elsay. Ajouter le Linnolat et mixer.

Laisser refroidir et ajouter le Mimetic pommade puis faire monter.

Faire monter l'Ambiante avec la boisson soja puis l'ajouter à la première préparation en mélangeant à l'aide d'une maryse.

4. Décoration

Catania 50% PatisFrance

180 g

Colorant rouge

QS

Méthode

Colorer en rouge la pâte d'amande et réaliser des cercles de Ø 16 cm.

Montage et finitions :

Réaliser l'insert :

- Répartir 150 g de **Topfil Finest Fraise 70%** sur un disque de biscuit de 7 mm d'épaisseur.
- Placer par-dessus le Topfil le disque de biscuit de 4 mm d'épaisseur.

Montage de l'entremets :

- Dans un moule en inox de Ø 16 cm, placer un rhodoïd et disposer les fraises coupées le long du bord.
- Déposer l'insert.
- Pocher la mousseline et réserver au frais.
- Déposer le disque de pâte d'amande et décorer avec des fraises.