

# Mignardise Bien-être



## COMPOSITION

- 1 – Appareil à Cake
- 2 – Fourrage Fraise
- 3 – Crèmeux Vanille

### Appareil à Cake

#### Ingrédients

<b>Préparation Tegral Satin Yellow Moist Cake</b>	800 g
Œufs	800 g
Huile	800 g
Eau	400 g
<b>Pâte d'aromatisation Classic Vanille</b>	100 g

### Fourrage Fraise

#### Ingrédients

<b>Fourrage Topfil Fraise</b>	1600 g
<b>Gelée Dessert</b>	90 g

### Crèmeux Vanille

#### Ingrédients

<b>Crème UHT Patiscrem</b>	1000 g
Sucre	90 g
Jaunes d'œufs	150 g
Œufs	90 g
<b>Gousse de Vanille</b>	1 Pc
<b>Gelée Dessert</b>	60 g
<b>Chocolat Selection 34% Blanc Extra Cacao-Trace</b>	200 g
Beurre	200 g

### Méthode de travail

Monter tous les ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 5 min.  
Étaler 1 300 g d'appareil par plaque.  
Étaler 2 plaques 40 x 60 cm et cuire l'ensemble à 180°C pendant 10 à 12 min.  
■ 180°C ■ 10-12 min ■ Four ventilé ■ Clé fermée

### Méthode de travail

Fourrage prêt à l'emploi

### Méthode de travail

Réaliser une crème anglaise avec les 5 premiers ingrédients.  
Ajouter la gelée dessert.  
Verser sur le chocolat blanc.  
À 35°C, mixer le tout en incorporant le beurre.

## MONTAGE

Étaler la compotée fraise sur une feuille de biscuit.

Recouvrir d'une fine couche de crèmeux puis déposer une nouvelle feuille de biscuit.

Étaler 800 g de crèmeux.

Pocher une chantilly pour le décor, mixer du Topfil fraise pour faire les boules du sapin.