

Mignardise Bien-être



COMPOSITION

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

Appareil à Cake

Ingrédients

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

Fourrage Fraise

Ingrédients

Fourrage Topfil Fraise	1600 g
Gelée Dessert	90 g

Crémeux Vanille

Ingrédients

Crème UHT Patiscrem	1000 g
Sucre	90 g
Jaunes d'œufs	150 g
Œufs	90 g
Gousse de Vanille	1 Pc
Gelée Dessert	60 g
Chocolat Selection 34% Blanc Extra Cacao-Trace	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 crémeux puis déposer une nouvelle feuille de biscuit.

Étaler 800 g de crémeux.

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