

# NAPOLITAIN À LA FRAMBOISE

Pour un cadre 40 x 60 cm

## APPAREIL À CAKE

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Puratos Tegral Yellow Moist Cake</b> | <b>2000 g</b> |
| Œufs                                    | 800 g         |
| Huile                                   | 800 g         |
| Eau                                     | 400 g         |
| <b>Puratos Classic Vanille</b>          | <b>100 g</b>  |
| <b>Puratos Classic Framboise</b>        | <b>130 g</b>  |

Monter les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 5 minutes. Aromatiser 2600 g de la masse avec le Classic Vanille puis étaler 1300 g d'appareil sur deux plaques. Aromatiser les 1300 g restant avec le Classic Framboise et l'étaler sur une 3<sup>ème</sup> plaque. Cuire l'ensemble à 180°C pendant 10 à 12 minutes.

## FOURRAGE FRAMBOISE

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>Puratos Topfil Framboise</b> | <b>1600 g</b> |
|---------------------------------|---------------|

Prêt à l'emploi.

## CRÉMEUX VANILLE

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>                             | <b>500 g</b> |
| Sucre  | 45 g         |
| Jaunes d'œufs  | 75 g         |
| Œufs   | 45 g         |
| <b>Vanille en Gousse PatisFrance</b>                     | <b>1 g</b>   |
| <b>Gelée Dessert PatisFrance</b>                         | <b>30 g</b>  |
| <b>Belcolade Selection Blanc Intense 29% Cacao-Trace</b> | <b>100 g</b> |
| Beurre   | 100 g        |

Réaliser une crème anglaise avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter la Gelée Dessert et verser sur le chocolat blanc. À 35°C mixer en incorporant le beurre.

## CROUSTILLANT

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>Pralicrac Blanc PatisFrance</b> | <b>Q. S</b> |
|------------------------------------|-------------|

Prêt à l'emploi.

## MONTAGE ET FINITIONS

- Étaler 800 g de Topfil sur une feuille de cake nature.
- Recouvrir d'une feuille de cake framboise.
- Étaler à nouveau 800 g de Topfil.
- Recouvrir d'une feuille de cake nature puis surgeler.
- Découper des fingers de 3 x 12 cm.
- Tremper le dessus du napolitain dans le Pralicrac.
- Pocher environ 20 g de crémeux sur le dessus.
- Décorer avec quelques framboises.

