

Cagette de framboises



Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
& Gregory GEFFARD – Démonstrateur

Quantité : 1 cadre 40x30
Soit 8 pièces de 18x6.5 cm

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée Amande		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler tout de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Détailler des bandes de 18.5 x 5 cm Cuire pendant 20 minutes à 155°C entre deux silpains.
Sel	1.66	
Sucre glace	50	
Œufs entiers	41.66	
Farine T55	210	
Amande Poudre PatisFrance	60	
Total	463.32	
Crème d'amande (1 plaque 40x30 cm)		
Beurre	87.5	Monter le beurre en pommade puis crémier avec le sucre glace. Ajouter au mélange la poudre d'amande blanche puis les œufs entiers de manière graduelle. Étaler la préparation dans un cadre 40 x 30 cm et parsemer de brisures de framboise. Cuire pendant 20 minutes à 155°C.
Sucre glace	87.5	
Amande Poudre Blanche PatisFrance	87.5	
Œufs entiers	87.5	
Brisure de framboises	80	
Total	400	

Croustillant spéculos

Brisures de Spéculos	360
Belcolade Selection Amber 32% Cacao-Trace	200
Total	560

Fondre le chocolat à 35°C puis ajouter les brisures de spéculos. Mélanger l'ensemble.

Étaler la préparation obtenue directement sur la crème d'amande.

Crème citron

Lait	150
Gelée Dessert PatisFrance	40
Puratos Deli Citron	600
Patiscrem PatisFrance	400
Total	1190

Chauffer le lait à 50°C puis ajouter la gelée dessert.

Mélanger le tout avec le Deli citron.

A 30°C environ, ajouter la crème préalablement montée puis étaler la préparation sur le croustillant Spéculos.

Crème légère vanille

Lait	285
Sucre	57
Elsay PatisFrance	28
Jaunes d'œufs	17
Œufs entiers	42
Vanille Gousse PatisFrance	2 pc
Gelée Dessert PatisFrance	36
Patiscrem PatisFrance	285
Total	750

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients.

Ajouter la gelée dessert puis refroidir le tout.

Détendre la crème pâtissière et alléger la préparation avec la crème préalablement montée.

Étaler sur la crème citron.

Topfil framboise

Puratos Topfil Framboise	400
---------------------------------	------------

Étaler le fourrage directement sur la crème légère.

