

# 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
<b>Pâte sucrée Amande</b>		
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	
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	60	
<b>Total</b>	463.32	

## Crème d'amande (1 plaque 40x30 cm)

Beurre	87.5	Monter le beurre en pommade puis crémier avec le sucre glace.
Sucre glace	87.5	
<b>Amande Poudre Blanche PatisFrance</b>	87.5	Ajouter au mélange la poudre d'amande blanche puis les œufs entiers de manière graduelle.
Œufs entiers	87.5	Étaler la préparation dans un cadre 40 x 30 cm et parsemer de brisures de framboise.
Brisure de framboises	80	Cuire pendant 20 minutes à 155°C.
<b>Total</b>	400	

## Croustillant spéculos

Brisures de Spéculos	360
<b>Belcolade Selection Amber 32% Cacao-Trace</b>	<b>200</b>
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
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40</b>
<b>Puratos Deli Citron</b>	<b>600</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>400</b>
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
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>28</b>
Jaunes d'œufs	17
Œufs entiers	42
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>2 pc</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>36</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>285</b>
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

<b>Puratos Topfil Framboise</b>	<b>400</b>
---------------------------------	------------

Étaler le fourrage directement sur la crème légère.

