FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Gâteaux de crêpes aux fruits rouges

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre doux	~
2	Moule à cake en aluminium 1050 cc en paquet de 100 PUBLI EMBAL	0040422
500 g	Mouss'line en sac 2,5kg COMPLET	~
1	Papier cuisson 32,5 x 53 cm PUBLI EMBAL	0066390
200 g	Pâte à crêpe en boîte 960 g ALSA	0134663
1	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
200 g	Sauce dessert fruits rouges en bouteille 1 kg BORGES	0099096

Étapes de préparation

1. Réaliser la pâte à crêpe en mélangeant au batteur le mix Complet et la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer l'appareil au réfrigérateur.
2. Réaliser la mousseline en mélangeant au batteur le mix Complet et la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer l'appareil au réfrigérateur débarrassé dans une poche pâtissière.
3. Réaliser les crêpes. Tailler les crêpes à la taille de votre moule.
4. Tailler deux bandes de papier cuisson, chemiser votre moule.
5. Monter votre gâteau en couche successive : crêpes, mousseline, sauce dessert, jusqu'à la hauteur voulue. Presser et mettre au réfrigérateur.
6. Tailler en tranches et dresser.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Gascogne blanc IGP GROS MANSENG en bouteille 75 cl Cuvée Léa

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation