

Délice des mamans framboise agrumes

Vandemoortele PBFS (Plant-based Food solutions)



A partager (20 gâteaux pour 6 personnes) ou individuel (50 gâteaux)

Préparation

1 Sablé breton

Celor Gourmand Biscuit 276 g
sucre glace 236 g
farine 356 g
levure chimique 18 g
sel 4 g
jaunes d'œuf 112 g

Crémer le Celor Gourmand Biscuit et l'ajouter dans le batteur avec la feuille. Ajouter la farine, le sucre glace, la levure chimique et sel jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger pour obtenir une pâte homogène, avant de laisser refroidir 12 h au réfrigérateur. Abaisser la pâte à 6 mm d'épaisseur et couper des cercles de 12 cm (à partager) ou de 5 cm (individuel). Cuire 15 min à 180°C.

2 Gelée à la framboise

purée de framboises 2000 g
pectine NH 30 g

Faire chauffer la purée de framboises, puis ajouter la pectine NH et le sucre.

2 Gelée à la framboise

sucres 100 g

Mélanger, faire bouillir et retirer du feu aussitôt.

Laisser refroidir et remplir les cercles de sablés bretons en les recouvrant avec la gelée.

Mettre le tout au congélateur jusqu'à ce que l'ensemble soit congelé, puis retirer le cercle.

3 Mousse agrumes-verveine

purée agrumes-verveine 360 g
chocolat blanc 400 g
Crème végétale sucrée Chanty Déco
900 g

Faire bouillir la purée agrumes-verveine et la verser sur le chocolat blanc. Mixer avec un mixeur plongeant.

Ajouter ensuite la préparation végétale Gold Cup Chanty deco puis mixer à nouveau.

Laisser reposer la nuit au réfrigérateur puis foisonner.

Astuce

Préparation : 120 min

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Crème végétale sucrée
Chanty Déco