

Gateau de Voyage Framboise



Mix Pain d'Épices

N° 1368

Autres applications :
Pain d'épices, biscuiterie

1. Préparation de la base pain d'épices

Mix Pain d'Épices : 1000 g
Sucre : 300 g

Toofruit® Framboise : 620 g
Lécithine de tournesol : 420 g

Préparer le mix pain d'épices et couler 1,6 kg en cadre.
Cuire à 150°C pendant 15 à 20 minutes. Préparer deux cadres.

2. Ganache framboise

Purée de framboise : 540 g
Miel : 40 g
Glucose : 55 g

Toofruit® Framboise : 50 g
Couverture lait : 540 g

Couverture noire : 300 g
Beurre : 50 g

Chauffer la purée avec le miel et le glucose. Ajouter le Toofruit® Framboise puis mixer.
Verser sur les couvertures fondues et mixer à nouveau.
Ajouter le beurre en dernier puis mixer.

3. Croustillant spéculoos

Beurre : 120 g
Couverture noire : 120 g

Praliné : 300 g
Brisures spéculoos : 450 g

Fondre la couverture et le beurre puis ajouter le praliné.
Mélanger et incorporer les brisures de spéculoos. Utiliser aussitôt.

4. Sauce enrobage

Couverture : 600 g
Beurre de cacao : 350 g

Huile neutre : 50 g
Noisettes hachées grillées : 150 g

Fondre la couverture et le beurre de cacao, ajouter l'huile et les noisettes hachées. Mélanger.

Montage

Etaler la ganache sur le biscuit pain d'épices et refermer avec le second cadre.
Dresser le croustillant spéculoos sur le biscuit pain épices et enrober le gâteau avec la sauce enrobage.