

FRAISIER REVISITE

Recette pour 1 kg de préparation avec le protocole Céréagel Associé



Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
205 Kcal
Protéines : 4,7 g



Créé avec : **Céréagel**
Les modulables

INGREDIENTS GÂTEAU

Se référer au “**protocole gâteau fondant texture tranchable****”.
Aromatisation Fruit

INGREDIENTS COMPOTEE DE FRAISE

Fraises	900 g
Sucre	100 g
GelEasy	20 g

INGREDIENTS CHANTILLY

Crème	200 g
Sucre glace	50 g
Extrait de vanille	1,5 cl

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Céréagel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

FRAISIER REVISITE

PRÉPARATION DU GÂTEAU

- Utiliser le protocole « gâteau fondant texture tranchable ». Aromatisation fruit
- Remplacer le grammage d'eau par un coulis de fraise.
- Confectionner, cuire et refroidir selon le protocole

PRÉPARATION DE LA COMPOTÉE DE FRAISE

- Décontaminer les fraises selon votre PMS
- Mixer les fraises à cru avec le sucre
- Passer au chinois
- Incorporer GelEasy à froid.
- Porter le tout à ébullition et mélanger jusqu'à complète dissolution. Refroidir en cellule selon votre PMS
- Mixer de nouveau après gélification pour obtenir une compotée gélifiée

PRÉPARATION DE LA CHANTILLY

- Mélanger l'ensemble des ingrédients
- Fouetter au batteur
- Débarrasser en poche pâtissière munie d'une douille de votre choix
- Réserver au frais

DRESSAGE

- Détailler le gâteau selon vos envies
- Coucher la compotée de fraise gélifiée sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur
- Coucher la crème chantilly à l'aide de la poche pâtissière sur la compotée de fraise.

Vous pouvez accompagner cette recette d'un coulis de fraises.