

GÂTEAU



Cadre aux fraises nappé de gelée

Pour un gâteau (60 x 40 cm) :

1.200 g préparation pour pâte
claire, Art. n° 97805

700 g œufs

600 g huile de cuisson

800 g poudre crème pâtissière
à froid

100 g eau

1.000 g nappage en poudre

400 g eau

900 g crème pâtissière à froid

3.000 g fraises

1.400 g nappage en poudre

Gelée rouge

- 1 Mélanger la préparation, les œufs et l'huile pendant 2-3 minutes dans un robot à vitesse moyenne.
- 2 Battre la poudre crème pâtissière à froid et l'eau pendant environ 5 minutes.
- 3 Porter brièvement le nappage en poudre et l'eau à ébullition.
- 4 Verser la pâte sur une plaque de cuisson légèrement enfarinée et cuire. Température : 180-190 °C, Durée de cuisson : environ 20 minutes.
- 5 Laisser refroidir la pâte sablée avant de la garnir de crème pâtissière, de fraises et de gelée rouge.