



Gâteau pâte brisée à l'exotique

Demo printemps 2015

Pâte sablée à base de Kanomix

- KANOMIX 2500 g
- Farine 1650 g
- Beurre ou margarine 1500 g
- Oeufs 450 ml
- Sel 25 g
- Sucre impalpable 200 g

Mélanger tous les ingrédients le plus froid que possible jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Frangipane

- FRANMIX 1000 g
- Oeufs 500 g
- MARGARINE CAKE/BRIOCHE 400 g

Bien ramollir le beurre ou la margarine.

Mélanger tous les ingrédients en 1ère ou 2ème vitesse à l'aide de la palette (à pâte à choux) jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène (mais pas trop légère: 950 g/l).

Mélange de fruits exotiques

- ALDIA ANANAS 1000 g
- ALDIA MANGUE 500 g

Mélanger l'assortiment de fruits.

Montage

Foncer des cercles avec la pâte sablée, déroulée sur 2,5 mm. Les remplir avec le mélange de fruits exotiques en restant à peu du bord. Recouvrir d'une fine couche de pâte frangipane et la recouvrir de Streusel.

Cuire à 180 °C pendant 45 minutes.

Après le refroidissement y saupoudrer du sucre impalpable à l' aide d' un model et finir avec de la mangue, framboises et de l' ananas.

© 2000-2015 Zeelandia NV - België
Nijverheidsstraat 58-60 - B-2160 Wommelgem
Tel.: 03 354 20 68 - Fax: 03 353 80 34
E-mail: info@zeelandia.be