

Topfil Choice Raspberry

Notre gamme de garnitures aux fruits **Topfil** est composée de délicieux morceaux de fruits pour un goût et une texture améliorés et un attrait visuel naturel. Notre délicieuse garniture **Topfil Choice Raspberry** est une garniture tartinable prête à l'emploi qui convient à d'innombrables produits de pâtisserie sucrés.



Non de produit : Topfil Choice Raspberry

Code de produit : 4017636

Emballage : Seau de 9 kg

Durée de conservation : À température ambiante, non ouvert, pendant 6 mois

Format : Prêt à l'emploi

Allégations : Ne contient pas d'arômes ni de colorants artificiels



Applications :



Pâtisseries



Tartelettes et tartes



Gâteaux



Mousses et entremets

Tiramisu citron-framboise

Composition :

1. Mousse au citron
2. Espresso au Grand Marnier
3. Garnitures et nappages

Ingrédients	Grammes
Mousse au citron	
One Step Gelatin Free Mousse	400 g
Eau	500 g
Deli Lemon Curd	200 g
Espresso au Grand Marnier	
Espresso frais	250 g
Sucre	35 g
Grand Marnier (facultatif)	15 g
Garnitures et nappages	
Topfil Choice Raspberry	250 g
Biscuits doigts de dame	Selon le besoin
Ambiante (fouettée)	Selon le besoin

Méthode de travail :

Mousse au citron

- Fouetter le mélange de mousse **One Step Gelatin Free Mousse** avec l'eau à grande vitesse pendant environ 2 minutes.
- Ajouter le **Deli Lemon Curd** et fouetter pour l'incorporer et le mettre de côté.

Espresso au Grand Marnier

- Préparer l'espresso. Ajouter le sucre et le Grand Marnier, en remuant jusqu'à dissolution.

Assemblage

- Tremper les doigts de dame dans l'espresso et tapisser le fond du bol.
- Déposer une couche de mousse au citron.
- Déposer une couche de garniture **Topfil Choice Raspberry**.
- Répéter le processus une fois de plus, en terminant par une couche de biscuits.
- Garnir d'**Ambiante** fouettée ou de mousse au citron, saupoudrer de poudre de cacao.
- Terminer avec des framboises fraîches et des décorations en chocolat.

Conseils et astuces

- Cette recette peut être utilisée pour des baguettes ou verrines individuels. Le Grand Marnier peut être remplacé par d'autres liqueurs ou arômes.



Gâteau au fromage et aux framboises sans cuisson

Composition :

1. Base de biscuits Graham
 2. Gâteau au fromage sans cuisson
 3. Garnitures et nappages
- Décorer avec de l'Ambiante fouettée, des framboises fraîches et des décorations en chocolat.

Ingrédients	Grammes
Base de biscuits Graham	
Chapelure de biscuits Graham	165 g
Beurre fondu	65 g

Gâteau au fromage sans cuisson

Cremyvit	285 g
Eau (froide)	500 g
Fromage à la crème (ramolli)	455 g
Crème 35 %	300 g
Topfil Choice Raspberry	250 g

Garnitures et nappages

Topfil Choice Raspberry	150 g
Ambiante (fouettée)	Selon le besoin

Méthode de travail :

Base de biscuits Graham

- Mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient uniformes et presser dans un moule à charnière ou dans la base d'un moule à anneau.
- Faire cuire au four à 170 °C / 338 °F pendant environ 10 minutes pour obtenir une couleur brun doré.
- Laisser refroidir.

Gâteau au fromage sans cuisson

- À l'aide de l'accessoire à fouet, mélanger le **Cremyvit** et l'eau pendant environ 3 minutes à haute vitesse pour obtenir une consistance lisse.
- Ajouter le fromage à la crème ramolli au **Cremyvit** préparé et mélanger pour homogénéiser.
- Verser la crème et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
- Incorporer en tourbillonnant la garniture **Topfil Choice Raspberry**. Ne pas trop mélanger.
- Tapisser le moule de film acétate et le remplir de la garniture au fromage à la crème.
- Lisser le dessus et mettre au congélateur pendant plusieurs heures ou toute la nuit.

Assemblage

- Placer le gâteau au fromage sur une planche à gâteau ou un plat de service et retirer le film acétate.
- Étaler la garniture **Topfil Choice Raspberry** sur le dessus et décorer Selon le goût.

Conseils et astuces

Garnissez et décorez le gâteau pendant qu'il est très froid.

