

Topfil Plus Cerise EZ Pack & Topfil Plus Fraise EZ Pack

Notre gamme de garnitures de fruits **Topfil** est faite avec de délicieux morceaux de fruits pour un goût, une texture et un attrait visuel naturel rehaussés. Les plus récents ajouts à notre gamme de garnitures de fruits sont le **Topfil Plus Cerise EZ Pack** et le **Topfil Plus Fraise EZ Pack**.

Nom du produit : Topfil Plus Cerise EZ Pack

Code du produit : 4019442

Teneur en fruits : 40 % de cerises

Durée de conservation : 6 mois à température ambiante

Emballage : 12 sachets de 1 kg

Format : Sachets pratiques prêts à l'emploi



Nom du produit : Topfil Plus Fraise EZ Pack

Code du produit : 4019814

Teneur en fruits : 40 % de fraises

Durée de conservation : 5 mois à température ambiante

Emballage : 12 sachets de 1 kg

Format : Sachets pratiques prêts à l'emploi



Applications :



Pâtisseries



Tartes



Gâteaux



Mousses et entremets

Tarte au chocolat et à la cerise Forêt-Noire

Composition :

1. Gâteau aux amandes
2. Remplissages et garnitures
3. Décoration

Ingrédients	Grammes
Gâteau aux amandes	
Satin Vanilla Velvet Cake	900 g
Poudre d'amandes	100 g
Œufs	250 g
Huile	250 g
Eau	450 g
Remplissages et garnitures	
Topfil Plus Cerise EZ Pack	Au besoin
Ganache Pure Belge	Au besoin
Décoration	
Ambiante (fouettée)	Au besoin
Poudre de cacao	Au besoin

Méthode de travail :

Gâteau aux amandes

- Mélangez tous les ingrédients pendant 1 minute à basse vitesse à l'aide d'un mélangeur muni d'un fouet plat.
- Raclez les parois du bol et mélangez pendant 4 minutes à vitesse moyenne.
- Étendez 1200 g de pâte sur un moule tapissé et cuisez au four à une température de 170 °C / 338 °F.

Remplissages et garnitures

- Trempez le bord des croûtes à tarte dans du chocolat fondu et de la noix de coco, puis laissez sécher.
- Coupez le gâteau aux amandes en cercles, un peu plus petits que les croûtes à tarte.
- Disposez une fine couche de ganache sur les croûtes à tarte à l'aide d'une poche à douille.
- Placez le gâteau sur la ganache, remplissez du **Topfil Plus Cerise** et lissez le dessus.

Décoration

- Disposez de l'**Ambiante** fouettée sur les tartes à l'aide d'une poche à douille.
- Saupoudrer de cacao en poudre.



Trucs et astuces

Roulez le gâteau avant qu'il ne refroidisse complètement pour éviter qu'il se déchire. Coupez le gâteau pendant qu'il est très froid pour obtenir une coupe plus nette.

Rouleau suisse aux fraises

Composition :

1. Gâteau
2. Remplissages et garnitures
3. Décoration

Ingrédients	Grammes
Gâteau	
Satin Vanilla Velvet Cake	925 g
Farine d'amandes	75 g
Huile	250 g
Œufs entiers	250 g
Eau	400 g

Remplissages et garnitures

Topfil Plus Fraise EZ Pack	800 g
Ambiante (fouettée)	500 g

Décoration

Ambiante (fouettée)	Comme désiré
Sucre glace	
Fraises fraîches	
Feuilles de menthe fraîches	

Méthode de travail :

- À l'aide d'un mélangeur muni d'un fouet plat, mélangez tous les ingrédients pendant 1 minute à basse vitesse.
- Raclez les parois du bol et mélangez pendant 4 minutes à vitesse moyenne.
- Étendez 1350 g de pâte sur un moule tapissé.
- Cuisez au four pendant environ 12 à 15 minutes dans un four à chariot à une température de 175 °C / 350 °F.
- Retournez le gâteau sur un morceau de papier parchemin saupoudré de sucre glace.
- Étendez une couche de **Topfil Plus Fraise** sur le gâteau.
- Étendez une couche uniforme d'**Ambiante** fouettée.
- Roulez le gâteau dans la forme d'une bûche et laissez reposer au congélateur pendant quelques heures avant de décorer.
- Fouettez l'**Ambiante** pendant 3 à 4 minutes à vitesse moyenne ou jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
- Remplissez une poche à douille munie d'une pointe en étoile et mettez de côté.
- Coupez le rouleau suisse à la taille souhaitée, placez sur un plateau de service et saupoudrez de sucre glace.
- Disposez de l'**Ambiante** sur le rouleau à l'aide de la poche à douille.
- Décorez avec des fraises et des feuilles de menthe fraîches.

