

Cake Framboise Vegan

Pour 10 petits gâteaux individuels

Lait d'amande maison

100g d'eau minérale
10g de pâte pure d'amande Sevarome
1.5g de sucre semoule
0.3g de sel fin
0.22g de gomme de xanthane Sevarome

Mixer l'eau avec la pâte pure d'amande Sevarome
Ajouter les autres ingrédients prémélangés et mixer.

Pâte sucrée végétale

120g d'huile de pépins de raisins
92g de sucre glace pur
29g de poudre d'amande blanche
1g de sel fin
48.2g de lait d'amande maison
229g de farine tradition

Procéder comme pour la fabrication d'une pâte sucrée classique.
Etaler à 2.5 mm d'épaisseur entre 2 feuilles puis détailler des disques de 80mm.
Congeler puis démouler et cuire 25 minutes à 160°C

Coulis framboise

200g de purée de framboises
20g de sucre semoule
3g de pectine pour nappage Sevarome

Mélanger le sucre et la pectine pour nappage Sevarome puis verser sur la purée de framboise fondue froide.
Mélanger au fouet puis donner une ébullition et verser dans un cul de poule.
Réserver au frais.

Cake végétal vanille

47g de sirop de glucose
96g d'eau
135g de farine tradition
3.5g de poudre à lever
5g de protéines de soja
1.5g de gomme de xanthane Sevarome
1.5g de farine de caroube Sevarome
97g d'huile de pépins de raisins
96g de sucre semoule
1.5g de sel fin
2g d'extrait pur de vanille Sevarome

Diluer le sirop de glucose dans l'eau.

Mélanger ensemble toutes les poudres puis ajouter l'huile, l'extrait pur de vanille et le mélange eau/glucose.

Fouetter jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Dresser 45g dans des moules silicone ronds de 65mm puis cuire 20 minutes à 170°C.

Glaçage eskimo végétal

153g de beurre de cacao fondu
225g de pâte pure d'amande Sevarome
108g de sucre glace
14.4g d'ingrédient colorant betterave liposoluble Sevarome

Mixer tous les ingrédients ensembles.

Gelée parfumée à la framboise

5g de pectine HM Sevarome
35g de sucre semoule A
200g d'eau
7g d'acide citrique Sevarome
214g de sucre semoule B
35g de glucose atomisé Sevarome
2.5g d'arôme naturel de framboise BIO Sevarome

Dissoudre l'acide dans l'eau et ajouter le mélange sucre A et pectine HM

Faire bouillir en fouettant.

Mélanger le glucose atomisé et le sucre B

Ajouter ce mélange petit à petit au reste en faisant bouillir à chaque rajout de sucre.

Cuire à 105°C puis ajouter l'arôme. Remuer de nouveau puis verser dans un cadre.

Laisser refroidir puis détailler des disques de 60mm de diamètre.

MONTAGE

Creuser le dessous du cake et ajouter 20g de coulis de framboise à l'intérieur.

Congeler puis glacer avec le glaçage eskimo.

Déposer sur un disque de pâte sucrée végétale puis terminer avec un disque de gelée framboise et une framboise fraîche.