

# 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.