

# Printemps Vanille avec BLACK SOFT

## FOND BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	450 g
oeufs entiers	200 g
eau	200 g
<b>Total FOND BLACK SOFT</b>	<b>1.850 g</b>

## MOUSSE VANILLE

crème fraîche	210 g
jaune d'oeuf	140 g
KESSKO VANILLE GRANDE	8 g
MOUSSE NEUTRE 6X1 KG	250 g
crème fraîche, battue légèrement	2.000 g
<b>Total MOUSSE VANILLE</b>	<b>2.608 g</b>

## GARNITURE

framboises fraîches	0 g
NEUSCHNEE PLUS	0 g
<b>Total GARNITURE</b>	<b>0 g</b>

## Mise en œuvre

### Préparation Black Soft:

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 3 min. à grande vitesse. Répartir 900 g de masse sur une plaque 40 x 60 cm. Cuire, clé fermée pendant 10 min. à 230°C.

### Préparation Mousse Vanille:

Faire bouillir la crème fraîche, la verser sur les jaunes d'œufs. Bien mélanger. Ajouter KOMPLET Mousse Neutre et la KESSKO Vanille Grande. Bien mélanger. Dès que le mélange est tiède, ajouter la crème fraîche légèrement battue et non sucrée.



### Montage :

Découper des fonds dans la plaque de Black Soft (1) et le placer dans le cercle. Placer une bande en plastique de 6 cm de large dans des cercles en inox. Dresser la mousse vanille (2) sur le fond. Laisser durcir au congélateur. Démouler, napper de glaçage et garnir de framboises fraîches sucrées au KOMPLET Neuschnee Plus..

*Notre passion, le savoir-faire!*

