

GÂTEAU FRUITÉ



Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Pour 4 gâteaux

Étaler la pâte brisée dans quatre moules rectangulaires. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. Préparer la crème pâtissière selon les instructions de l'emballage et la laisser épaissir au réfrigérateur. Incorporer ensuite la crème préalablement fouettée et mélanger délicatement jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et veloutée. Sortir les fonds de pâte brisée du four et les placer sur un plat de service, étaler la crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille et, une fois refroidie, commencer à décorer avec les fruits frais préalablement lavés et coupés. Enfin, décorer le gâteau avec du rapé de noix de coco et l'assiette avec des fils de glaçage au chocolat.

ASTUCE SUCRÉE

Accompagnez ce gâteau fruité d'un vin doux Passito ou d'un Prosecco.

Ingrédients Menù

400 g. Crema pasticcera (Crème pâtissière) - DY1X
q.b. Glassa al cioccolato (Glaçage au chocolat) - D30

Ingrédients

1 kg Pâte brisée
1 l Lait demi-écrémé
250 g Crème végétale
Fruits frais de saison
Noix de coco rapé
4 moules à gâteaux