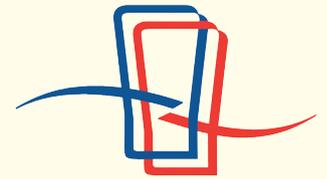


LES CADRES SUPERPOSABLES



MATFER

Système exclusif créé par Matfer permettant le montage rapide et simple de plaques d'entremets, de mousses, d'opéras en couches parfaitement régulières de 2 ou 3 parfums, voire davantage.

Le kit de base comprend :

- * 1 plaque en acier inoxydable 18/10, à encoches spéciales,
- * 3 cadres superposables en aluminium de hauteurs différentes : 1 cadre, hauteur : 10 mm (coins jaunes), 1 cadre, hauteur : 15 mm (coins rouges) et 1 cadre, hauteur : 20 mm (coins noirs).



Procédé :

- 1- Poser la plaque inox sur une surface plane et positionner le premier cadre choisi.
- 2- Remplir le premier cadre posé sur la plaque spéciale, avec la garniture choisie.
- 3- Lisser avec une règle. Selon la garniture, mettre au froid pour durcir.
- 4- Poser ensuite le deuxième cadre sur le premier, remplir avec une autre garniture et lisser.
- 5- Procéder de même pour la troisième garniture. Congeler l'ensemble si nécessaire avec la plaque.
- 6- Démouler en enlevant un à un les cadres. (Ne pas chauffer avec un chalumeau, utiliser un pistolet à air chaud).

On obtient ainsi très facilement des entremets prêts à couper, dont les couches successives sont régulières et du plus bel effet, en réduisant considérablement le temps de montage. On peut également intercaler des couches de biscuit entre les garnitures.

Grâce à ses multiples combinaisons possibles, l'ensemble des cadres superposables remplace avantageusement 4 cadres traditionnels.

- 1- **le cadre à mousse** : la hauteur totale des 3 cadres soit 45 mm correspond aux cadres à mousse classiques.
- 2- **le cadre à entremets** : la hauteur de 35 mm des entremets classiques est obtenue grâce à la superposition des cadres de 20 et 15 mm. (ou en se procurant un cadre supplémentaire de 10 mm, par la superposition de 2 cadres de 10 mm et d'un cadre de 15 mm, pour réaliser un entremets 3 parfums).
- 3- **le cadre à opéra** : par superposition des cadres de 15 et 10 mm.
- 4- les cadres peuvent aussi être utilisés individuellement (avec la plaque) pour la fabrication de plaques de ganache, de praliné, de pâtes de fruits qui pourront être coupées à la guitare.



L'ensemble est adapté au format des glissières des armoires froides de boulangerie-pâtisserie.

Ce système est disponible dans 2 dimensions :

- dimensions 600 x 400 mm (dimensions intérieures : 570 x 370 mm) - Code 370100
- dimensions 400 x 300 mm (dimensions intérieures : 370 x 270 mm) - Code 370102

**SIMPLICITÉ - GAIN DE TEMPS
PRÉSENTATION RÉGULIÈRE**

Le Camaïeu

Recette extraite de
«Petits Gâteaux à l'heure du thé»
de l'Ecole LENOTRE
Editions Jérôme Villetta



Biscuit chocolat amande

210 g de pâte d'amande crue 50% - 80 g de sucre glace
- 150 g de jaunes d'oeufs - 70 g d'oeufs - 200 g de blancs
d'oeufs - 80 g de sucre semoule - 60 g de farine - 60 g de
cacao en poudre - 60 g de beurre

Punch vanille

300 g de sirop 60% brix - 50 g d'eau - 1 gousse de
vanille

Mousse noire et mousse lait

Appareil de base

290 g de jaunes d'oeufs - 260 g de semoule - 500 g de
lait - 140 g de sucre semoule

Pour la mousse noire : 7 g de gélatine à 200 blooms -
42 g d'eau - 300 g de chocolat de couverture 58% -
380 g de crème fouettée - 480 g d'appareil de base

Pour la mousse lait : 11 g de gélatine à 200 blooms -
66 g d'eau - 380 g de chocolat de couverture 36% -
500 g de crème fouettée - 590 g d'appareil de base

Crème Chantilly ivoire

800 g de crème fouettée - 275 g de chocolat de couverture
blanc - 2 gousses de vanille

Biscuit chocolat amande

Mélanger la pâte d'amande avec le sucre glace tamisé, les jaunes
d'oeufs et les oeufs. Monter les blancs d'oeufs et les serrer avec le
sucre semoule. Mélanger les 2 préparations et y ajouter la farine
tamisée avec le cacao, puis le beurre fondu. Garnir et lisser un cadre
et faire cuire 15 mn à 180° C.

Punch vanille

Faire infuser la vanille fendue et grattée dans l'eau bouillante,
chinoiser et ajouter le sirop à 60 brix.

Mousse noire et mousse lait

Pour l'appareil de base, faire blanchir les jaunes d'oeufs avec les
260 g de sucre. Faire bouillir le lait avec les 140 g de sucre. Pocher
l'ensemble à 82/85° C comme pour une crème anglaise. Faire re-
froidir rapidement.

Pour chaque mousse, réhydrater et faire fondre la gélatine et l'ajou-
ter à l'appareil de base. Ajouter la couverture fondue à 45° C, puis
la crème fouettée.

Crème Chantilly ivoire

A réaliser la veille. Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille.
La chinoiser et la verser sur le chocolat haché.

Réserver au froid.

Avant utilisation, monter au batteur.

Montage du petit gâteau

Utiliser des cadres superposables. Dans le premier cadre, déposer
un fond de biscuit punché vanille. Garnir et lisser de mousse au
chocolat noir. Passer quelques minutes au grand froid. Ajouter le
second cadre, garnir et lisser avec la mousse chocolat lait (photo
n° 1). Passer au grand froid. Ajouter le troisième cadre.

Garnir et peigner de crème Chantilly ivoire (photo n° 2).

Décor et finitions

Découper des petits gâteaux de 4 x 9 cm.

Placer un décor chocolat.



Distribué par :