



**Eric Damamme,
a Vegan Cook**

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

NAPPAGE MIROIR COLORÉ POUR ENTREMETS

24 / 09 / 2019

Préparation : 5 mn
Cuisson : 10 secondes
Ingrédients pour : 200 gr



- 70 gr de crème de soja liquide
- 100 gr d'eau
- 30 gr de sucre
- 1,5 cac d'agar agar (= 4,5 gr)
- 1 pincée de colorant alimentaire

1. Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole
2. Allumer le feu et lorsque ça frémit, laisser 10 secondes
3. Couper le feu, enlever la casserole et laisser refroidir 8 minutes
4. Selon cas :
 - a) Poser l'entremets sur une grille et verser le nappage dessus, de telle sorte à recouvrir le dessus et les côtés ; dans ce cas on choisit généralement de faire 300 gr de nappage.
 - b) Si l'entremets reste dans son moule, seul le dessus sera nappé (exemple bavarois, fraisier) ; dans ce cas on choisit généralement de faire 200 gr de nappage.

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm² (ex. surface moule rond de 24 cm = 12*12*3,14 = 452 cm²= 8 * 56 cm²).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes