

Variations autour du séré





Mix pour séré lourd

Réalisation facile de masses au séré pour la création de gâteaux à cuire garantissant un résultat délicieux.

Art. 86531260015.0 Mix pour séré lourd, sac de 15 kg

Recettes de base

Masse au séré	Recette de base	à la crème entière	à la crème acidulée	Garniture au séré
Mix pour séré lourd	400 g	200 g	310 g	500 g
Séré	1000 g	1000 g	700 g	1000 g
Crème entière	-	1000 g	-	-
Crème acidulée	-	-	200 g	-
Œuf entier	300 g	300 g	250 g	250 g
Eau	750 g	-	-	500 g
Lait	-	-	550 g	-
Sucre	-	100 g	-	-
Total	2400 g	2600 g	2010 g	2250 g
Préparation	Selon le procédé all-in, mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet large, à vitesse moyenne, pendant environ 2 minutes, afin d'obtenir un mélange lisse et homogène (mais non mousseux).			

Tranche séré et fraises



Préparation pour une plaque de 60×20 cm

Fond de pâte sablée précuit	600 g
Masse au séré.....	2400 g
Fraises coupées en deux.....	1800 g
Gelée de conservation brillante rouge.....	850 g

Fond de pâte sablée

Mélange sablé végétal.....	395 g
Beurre ou margarine ramollis	145 g
Œuf entier.....	60 g
Total.....	600 g

Mélanger tous les ingrédients (à température ambiante) afin d'obtenir une pâte. Précuire.

Masse au séré

Mix pour séré lourd.....	400 g
Séré frais.....	1000 g
Œuf entier.....	300 g
Lait entier	700 g
Total.....	2400 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet large selon le procédé all-in, pendant environ 2 minutes, à vitesse moyenne, afin d'obtenir une masse lisse et homogène (ne pas faire mousser).

Gelée de conservation brillante rouge

Ka-Gel rouge.....	500 g
Eau.....	350 g
Total.....	850 g

Mélanger les ingrédients, porter à ébullition et appliquer chaud au pinceau.

Confection

- Étaler la pâte sablée sur une plaque (60×20cm) recouverte de papier de cuisson, lisser et précuire.
- Entourer le fond de pâte d'un cadre huilé.
- Verser la masse au séré, lisser et cuire pendant environ 40 minutes à 190° C.
- Disposer les fraises et abricoter avec la gelée de conservation.

Tartelette séré et fruits



Préparation pour 10 tartelettes de Ø10 cm, 2,5 cm de haut

Pâte sablée.....	600 g
Masse au séré.....	890 g
Gelée de conservation brillante neutre.....	150 g
Fruits de saison	500 g

Pâte sablée

Mélange sablé végétal.....	395 g
Beurre ou margarine ramollis	145 g
Œuf entier.....	60 g
Total.....	600 g

Mélanger tous les ingrédients (à température ambiante) afin d'obtenir une pâte.

Masse au séré

Mix pour séré lourd.....	125 g
Séré frais.....	325 g
Œuf entier.....	160 g
Eau.....	280 g
Total.....	890 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet large selon le procédé all-in, pendant environ 2 minutes, à vitesse moyenne, afin d'obtenir une masse lisse et homogène (ne pas faire mousser).

Gelée de conservation brillante neutre

Ka-Gel à gicler, neutre	100 g
Eau.....	50 g
Total.....	150 g

Mélanger les ingrédients et les mettre dans le pulvérisateur (température de réglage 80-85° C) ou porter à ébullition et appliquer chaud au pinceau.

Confection

- Garnir les moules à tartelettes de pâte.
- Verser la masse au séré et lisser.
- Cuire à 210° C pendant 20-25 minutes.
- Laisser refroidir, démouler et garnir de fruits frais.
- Abricoter avec de la gelée brillante de conservation.

Art. 86210260010.0 Mélange sablé végétal

Art. 86531260015.0 Mix pour séré lourd

Art. 01283100012.5 Ka-Gel rouge

Art. 01286100012.5 Ka-Gel à gicler, neutre



Tranche séré-streusel

Préparation pour une plaque de 60×20 cm

Fond de pâte sablée précuit	600 g
Masse au séré.....	2400 g
Nappage au beurre.....	570 g
Streusel au beurre.....	450 g
Liant en poudre 100.....	env. 15 g
Bianca.....	env. 25 g

Fond de pâte sablée

Mélange sablé végétal.....	395 g
Beurre ou margarine ramollis	145 g
Œuf entier.....	60 g
Total.....	600 g

Mélanger tous les ingrédients (à température ambiante) afin d'obtenir une pâte. Précuire.

Masse au séré

Séré frais.....	1060 g
Mix pour séré lourd.....	540 g
Eau ou lait entier	540 g
Œuf entier.....	260 g
Total.....	2400 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet large selon le procédé all-in, pendant environ 2 minutes, à vitesse moyenne, afin d'obtenir une masse lisse et homogène (ne pas faire mousser).

Nappage au beurre

Beurre fondu, tiède	210 g
Sucre	200 g
Œuf entier.....	110 g
Nova.....	50 g
Total.....	570 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 2 minutes, selon le procédé all-in, afin d'obtenir une masse lisse et homogène.

Streusel au beurre

Mélange sablé végétal.....	310 g
Beurre.....	140 g
Total.....	450 g

Pétrir les ingrédients (beurre à température ambiante) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer immédiatement la pâte à travers un tamis à streusel (sans temps de repos).

Confection

- Étaler la pâte sur une plaque (60×20 cm) recouverte de papier de cuisson, lisser et précuire.
- Laisser refroidir et saupoudrer de liant en poudre afin d'éviter que le fond de pâte ramollisse.
- Entourer le fond de pâte d'un cadre huilé.
- Garnir avec la masse au séré et lisser.
- Verser le nappage au beurre et parsemer de streusel au beurre.
- Cuire pendant environ 45 minutes à 190° C.
- Avant de servir, saupoudrer de Bianca.

Art. 86210260025.0 [Mélange sablé végétal](#)
 Art. 86531260015.0 [Mix pour séré lourd](#)
 Art. 00053050010.0 [Nova](#)
 Art. 83200260010.0 [Liant en poudre 100](#)
 Art. 00366100010.0 [Bianca](#)



Tranche framboise-séré

Préparation pour une plaque de 60×20 cm

Fond de pâte sablée précuit	600 g
Masse au séré.....	2450 g
Garniture à la framboise.....	450 g
Streusel au beurre.....	450 g

Fond de pâte sablée

Mélange sablé végétal.....	395 g
Beurre ou margarine ramollis	145 g
Œuf entier.....	60 g
Total.....	600 g

Mélanger tous les ingrédients (à température ambiante) afin d'obtenir une pâte. Précuire.

Masse au séré

Mix pour séré lourd.....	400 g
Séré frais.....	1000 g
Œuf entier.....	300 g
Lait entier	500 g
Crème entière fouettée, non sucrée	250 g
Total.....	2450 g

Mélanger tous les ingrédients au fouet large selon le procédé all-in, pendant environ 2 minutes, à vitesse moyenne, afin d'obtenir une masse lisse et homogène (ne pas faire mousser).

Garniture à la framboise

Purée de fruits framboise.....	400 g
Liant en poudre 100.....	30 g
Zucker.....	20 g
Total.....	450 g

Mélanger le liant et le sucre et incorporer à la purée de fruits.

Streusel au beurre

Mélange sablé végétal.....	310 g
Beurre.....	140 g
Total.....	450 g

Pétrir les ingrédients (beurre à température ambiante) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Passer immédiatement la pâte à travers un tamis à streusel (sans temps de repos).

Confection

- Étaler la pâte sur une plaque (60×20cm) recouverte de papier de cuisson, lisser et précuire.
- Entourer le fond de pâte d'un cadre huilé.
- Garnir avec la masse au séré et lisser.
- Pour le dressage, déposer des touches de garniture à la framboise et parsemer de streusel au beurre.
- Cuire pendant environ 45 minutes à 190° C.

Art. 86210260010.0 **Mélange sablé végétal**

Art. 86531260015.0 **Mix pour séré lourd**

Art. 00946200001.0 **Fruchtpüree framboise**

Art. 83200260010.0 **Liant en poudre 100**



Mix pour séré léger

Réalisation facile de masses au séré pour la création de gâteaux à cuire ou à flamber ainsi que de desserts au séré et aux fruits.

Art. 86532220010.0 Mix pour séré léger, carton de 10 kg

Recettes de base pour gâteaux au séré

Masse au séré	au blanc d'œuf	à la crème fouettée	à la crème liquide	au blanc d'œuf, flambé
Mix pour séré léger	1100 g	600 g	900 g	1000 g
Séré frais	1850 g	2000 g	3200 g	1700 g
Eau	2200 g	700 g	1000 g	2000 g
Œuf entier	-	500 g	750 g	-
Blanc d'œuf	650 g	-	-	600 g
Sucre	350 g	300 g	500 g	300 g
Crème entière	-	700 g	1400 g	-
Total	6150 g	4800 g	7750 g	5600 g
Transformation	Porter l'eau à ébullition, incorporer le mix, ajouter le séré et mélanger afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Battre les blancs d'œufs et le sucre en un mélange crémeux à incorporer à l'appareil précédent.	Diluer le mix dans l'eau, ajouter le séré, l'œuf entier et le sucre et mélanger brièvement afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Incorporer ensuite la crème entière fouettée et non sucrée.	Mélanger tous les ingrédients (procédé all-in) afin d'obtenir une masse lisse et homogène.	Porter l'eau à ébullition, incorporer le mix, ajouter le séré et mélanger afin d'obtenir une masse lisse et homogène. Battre les blancs d'œufs et le sucre en un mélange crémeux à incorporer à l'appareil précédent.
Confection (four à chaleur tournante)	Entourer les fonds de pâte sablée d'un cercle et précuire à 180° C pendant environ 5 minutes. Verser la masse au séré et cuire à 220° C. Au bout de 20 minutes, décoller le cercle à l'aide d'une lame de couteau et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes à 180° C. Laisser reposer après la cuisson.	Entourer les fonds de pâte sablée d'un cercle, verser la masse au séré et précuire à 220° C. Au bout d'environ 25 minutes, décoller le cercle à l'aide d'une lame de couteau et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes à 180° C. Réduire le temps de cuisson lorsque le gâteau atteint le haut de l'anneau (au bout d'environ 15 minutes). Cuire ensuite à nouveau pendant 15-20 minutes pour achever la cuisson.	Entourer les fonds de pâte sablée d'un cercle, verser la masse au séré et enfourner à 220° C. Juste après avoir enfourné, réduire la température à 190° C. Au bout de 20 minutes, décoller le cercle à l'aide d'une lame de couteau et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Réduire le temps de cuisson lorsque le gâteau atteint le haut de l'anneau (au bout d'environ 15 minutes). Cuire ensuite pendant 15-20 minutes afin d'achever la cuisson.	Entourer les fonds de pâte sablée d'un cercle, verser la masse au séré et placer au réfrigérateur pendant une heure. Flamber à 270° C pendant environ 10 minutes.



Dessert mangue-séré

Préparation pour 10 verrines de 220 ml

Crème mangue-séré.....	460 g
Crème au séré.....	460 g
Mélange aux fruits.....	500 g
Nappage à la mangue.....	250 g

Crème mangue-séré

Eau.....	70 g
Séré frais.....	100 g
Mix pour séré léger.....	100 g
Purée de fruits mangue.....	60 g

Porter l'eau à ébullition, ajouter le mix pour séré en mélangeant délicatement, incorporer le séré et ajouter la purée de fruits à la mangue selon votre goût.

Blanc d'œuf.....	40 g
Sucre.....	20 g

Battre les blancs d'œufs et le sucre en un mélange crémeux à incorporer à l'appareil précédent.

Total..... 460 g

Crème au séré

Eau.....	160 g
Séré frais.....	120 g
Mix pour séré léger.....	120 g

Porter l'eau à ébullition, ajouter le mix pour séré en mélangeant délicatement, puis incorporer le séré.

Blanc d'œuf.....	40 g
Sucre.....	20 g

Battre les blancs d'œufs et le sucre en un mélange crémeux à incorporer à l'appareil précédent.

Total..... 460 g

Mélange aux fruits

Mangues en dés (surgelées).....	400 g
Purée de fruits mangue.....	100 g
Total.....	500 g

Mélanger les ingrédients.

Nappage à la mangue

Purée de fruits mangue.....	100 g
Mélange pour nappage.....	100 g
Eau.....	50 g
Total.....	250 g

Mélanger les ingrédients à froid, faire chauffer et maintenir l'ébullition pendant une minute, enlever du feu et mélanger (à l'aide d'un mixeur plongeant) afin d'obtenir un nappage homogène.

Confection

- Répartir 250 g de mélange aux fruits sur l'ensemble des verrines.
- Répartir la crème mangue-séré sur l'ensemble des verrines puis parsemer de 250 g de mélange aux fruits.
- Répartir la masse au séré sur l'ensemble des verrines.
- Abricoter avec le nappage à la mangue (40° C).

Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous sommes là pour vous au quotidien.

✓ Individuel et diversifié

Tel est le service Agrano!

Notre équipe de spécialistes est toujours prête à vous conseiller. Nous sommes à tout moment joignables par téléphone et vous aidons volontiers en personne sur site pour relever vos défis spécifiques. Profitez de notre service de recettes complet, qui présente un vaste choix d'idées de desserts et de pâtisseries.

✓ Professionnelle et complète

Telle est l'expertise d'Agrano!

Avec une gamme de produits diversifiée, non seulement nous vous proposons nos articles très prisés, mais vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure. Nous nous engageons à vous fournir des produits présentant un haut degré de praticité, une excellente qualité et la garantie de réussite.

✓ Artisanale et futuriste

Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!

Nous promovons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.