

Number cake aux fruits rouges



1. **PÂTE SABLÉE**

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 1000 g de farine
- 10 g de **Baking Powder ancel**
- 40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille Bourbon. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON**

- 400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
- 1 L d'eau froide (10°C maximum)
- 30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte de vanille Bourbon et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

3. **MONTAGE & FINITION**

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis réfrigérer les abaisses sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Découper chaque chiffre en double exemplaire dans la pâte bien froide en utilisant un gabarit. Cuire environ 15 minutes à 170°C. Après refroidissement, dresser des pointes de crème diplomate à la vanille Bourbon sur le premier d'exemplaire de chaque chiffre. Placer ensuite le second exemplaire de chaque chiffre par-dessus puis renouveler l'opération de dressage. Décorer de fruits rouges frais.