

Pour un cadre 40 x 60 cm

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Appareil à cake		
Puratos Tegral Yellow Moist Cake	2000	Monter les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 5 minutes. Aromatiser 2600 g de masse avec le Classic Vanille et étaler 1300 g d'appareil sur deux plaques. Aromatiser les 1300 g restant avec le Pretachoco et l'étaler sur une 3 -ème plaque. Cuire l'ensemble à 180°C pendant 10 - 12 minutes.
Œufs	800	
Huile	800	
Eau	400	
Puratos Classic Vanille	100	
Pretachoco PatisFrance	110	
Fourrage nutolade		
Puratos Carat Supercrem Nutolade	1600	Prêt à l'emploi.
Glaçage		
Glaçage Eclair Blanc PatisFrance	500	Prêt à l'emploi, réchauffer au micro-onde et glacer.
Glaçage Eclair Chocolat PatisFrance	Q.S	

Montage et finitions :

- Étaler 800 g **de Nutolade** sur une feuille de cake nature.
- Recouvrir d'une feuille **de cake chocolat.**
- Étaler à nouveau 800 g de **Nutolade.**
- Recouvrir d'une feuille de cake nature.
- Glacer avec le glaçage blanc en réalisant une déco de type mille-feuille.
- Découper en lingot de 11 cm sur 3.5 cm.