



SMILEY CAKE

Par : Grégory Geffard / Quantité : environ 50 pièces

Cake

Puratos Tegral Chiffon Cake

	en g
Œufs	625
Eau	600
Huile	100
Colorant jaune	175
	Q.S

Mélanger au fouet au batteur les 3 premiers ingrédients pendant 8 minutes.

Ajouter ensuite l'huile en filet.

Colorer la masse en jaune.

Étaler la masse sur deux plaques sur Silpat® et cuire à 220°C pendant environ 8 minutes.

Fourrage

Gianduja Lait PatisFrance

500

Ramollir le Gianduja au four à micro-ondes.

Montage

Détailler les plaques de cake en cercle de 6 cm.

À l'aide d'une douille, détailler des yeux et un sourire sur la moitié des ronds obtenus.

Assembler les deux ronds en les collant avec le Gianduja, et garnir également les yeux et le sourire.

Gianduja Lait PatisFrance

Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisette et son chocolat Belcolade, 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle. Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

