



## SMILEY CAKE

Par : Grégory Geffard / Quantité : environ 50 pièces

### Cake

**Puratos Tegral Chiffon Cake**

**en g**

**625**

Œufs

600

Eau

100

Huile

175

Colorant jaune

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.

