

Cake au chocolat durable

Certifié Cacao-Trace



COMPOSITION

- 1 - Pâte à gâteau
- 2 - Ganache au chocolat
- 3 - Crème fouettée

Pâte à gâteau

Ingrédients

Tegral Satin Creme Cake	900 g
Poudre de cacao maigre	100 g
Huile de tournesol	470 g
Eau	220 g

Méthode de travail

Dans un bol mélangeur muni d'une palette, mélanger tous les ingrédients pendant 7 min. vitesse moyenne. Étaler sur un tapis en silicone à 7 mm et cuire au four.

- 🕒 14 ▶ Type de four : Deck
- 🔥 Température maximale : 180°C
- 🔥 Température du fond : 180 °C
- ➡ fermé 🔥 4% Perte d'eau

Ganache au chocolat

Ingrédients

Ambiante	660 g
Glucose	240 g
Carat Coverliq Dark	1180 g

Méthode de travail

Faites chauffer la crème et le glucose à 80°C et versez sur le Carat Coverliq Dark. Utilisez un mixeur plongeant pour une bonne émulsion.

Crème fouettée

Ingrédients

Ambiante	500 g
Pretachoco	50 g

Méthode de travail

Dans le bol mélangeur avec un fouet, fouettez l'ambiante et le pretachoco.

ASSEMBLAGE

Découpez 4 disques de 20cm de diamètre de gâteau au chocolat, pochez entre chaque 120 grammes de ganache et terminez avec le chocolat Ambiante, la ganache et le décor chocolaté.