

Gâteau au chocolat

Cacao-Trace



INGRÉDIENTS

EN GR

METHODE DE TRAVAIL

Gâteau

Tegral Satin Yellow Moist Cake	1000
Cacao Poudre 22—24% Mg	80
Huile de tournesol	300
Œufs	350
Eau	225
TOTAL	1955

- Convient aux applications épaisses et fines.
- Temps : 35 min.
- Type de four : four à sole, porte fermée.
- Température bas : 180°C.
- Température haut : 180°C.
- Perte d'eau : 10%.

Garniture chocolat

Carat Decorcrem Dark Choco	1000
Cacao-Trace	
TOTAL	1000

- Faites fondre le Carat Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace jusqu'à obtenir une texture lisse et souple.

Décoration

Belcolade Selection Noir	50
Cacao-Trace	
Carat Decorcrem Dark Choco	100
Cacao-Trace	
TOTAL	150

- Réalisez des copeaux avec le Belcolade Selection Noir Cacao-Trace.
- Chauffez le Carat Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace jusqu'à 28°C et réservez.

Montage et Finitions

- Découpez un cercle dans le gâteau et pochez une couche (100 g) de Carat Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace dessus.
- Ajoutez une deuxième couche de gâteau et étalez une nouvelle couche (100 g) de Decorcrem.
- Ajoutez une troisième couche de gâteau, recouvrez l'ensemble d'une fine couche de Decorcrem et laissez prendre au réfrigérateur.
- Une fois le gâteau figé, recouvrez-le entièrement de Decorcrem et décorez avec les copeaux de chocolat.