

GÂTEAUX DE VOYAGE

Pour 11 Fingers

MASSE CAKE

Puratos Tegral 4Ever Cake	1000 g
Beurre pommade	500 g
Œufs	500 g
Zestes d'orange fraîche	3 g
Oranges confites	200 g

Ajouter tous les ingrédients ensemble (sauf les oranges confites) et mélanger à la feuille 3 minutes vitesse moyenne.

Ajouter les oranges confites et garnir les moules (23 x 4,5 cm) de 200 g.

CROUSTILLANT

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	333 g
Belcolade Origins Noir	
Papouasie-Nouvelle Guinée 73%	
Bio Cacao-Trace	100 g

Fondre le chocolat et le mélanger avec le Pralicrac. Pocher un petit boudin de 23 cm et laisser prendre au congélateur.

ENROBAGE GOURMAND

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	500 g
Belcolade Selection Amber Douceur	
32% Cacao-Trace	150 g
Huile	50 g

Fondre tous les ingrédients ensemble, utiliser à 30-35°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir le moule finger graissé, ajouter le boudin de croustillant au milieu puis cuire au four ventilé à 175°C pendant 20 minutes.
- Bloquer au congélateur et glacer à l'aide de l'enrobage gourmand.
- Décorer avec des écorces d'oranges confites, des pop-corn et des décors en chocolat.

