

# GÂTEAUX DE VOYAGE

Pour 11 Fingers

## MASSE CAKE

<b>Puratos Tegral 4Ever Cake</b>	<b>1000 g</b>
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

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

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

## ENROBAGE GOURMAND

<b>Pralicrac Maïssimo PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Selection Amber Douceur</b>	
<b>32% Cacao-Trace</b>	<b>150 g</b>
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.

