

Mignardise Classique



COMPOSITION

- 1 – Cake au chocolat
- 2 – Sirop
- 3 – Crème fouettée

Cake au Chocolat

30 g Méthode de travail

Ingrédients

Tegral Belgian Chocolate Cake	1 000 g
Œufs Entiers	50 g
Eau	500 g
Huile	450 g

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur à la feuille.

Étaler la préparation dans un cadre 30 x 40 cm.

Cuire à 180-200°C pendant 40-45 minutes environ.

■ 190°C ■ Four ventilé ■ Clé fermée

Sirop

60 g Méthode de travail

Ingrédients

Eau	500 g
Sucre	500 g
Cacao Poudre Cacao-Trace	50 g

Apporter une ébullition au sirop.

Puncher légèrement le biscuit.

Crème Fouettée Chocolat

750 g Méthode de travail

Ingrédients

Lait	100 g
Crème UHT Patiscrem (1)	150 g
Glucose	50 g
Trimoline	20 g
Chocolante 60 DAYS 74% Cacao-Trace	170 g
Crème UHT Patiscrem (2)	450 g

Chauffer tous les ingrédients sauf la crème UHT Patiscrem (2).

Mixer puis ajouter la crème UHT Patiscrem (2).

Foisonner l'ensemble après avoir laissé la préparation reposer pendant 1 min.

MONTAGE

Étaler et répartir la crème fouettée chocolat sur le gâteau préalablement imbibé de sirop.

Couper des carrés de 5 cm x 5 cm, et ajouter la décoration en chocolat sur le dessus.