



GÂTEAU À LA CRÈME DE CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



40



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

POUR LA BASE

6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol

POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
375 ml	Crème fouettée 36 % graisse
	Chocolat, râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (four conventionnel).
2. Pour la base: fouetter les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Tamiser la farine de maïs, la farine et le cacao ensemble puis incorporer au mélange d'œufs. Ajouter l'huile et bien mélanger.
3. Alignez du papier sulfurisé. Verser le mélange dans le moule et cuire au four pendant environ 35-40 minutes.
4. Laisser refroidir et couper horizontalement en 3 bases.
5. Pour la crème: fouetter QimiQ Classique jusqu'à ce qu'il soit lisse, ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
6. Incorporer délicatement la crème fouettée.
7. Prendre en sandwich les bases d'éponge avec 2/3 de crème au chocolat. Enduire et décorer le gâteau avec le reste de la crème et le chocolat râpé et réfrigérer pendant au moins 4 heures (de préférence pendant la nuit).
8. content not maintained in this language