

GÂTEAU FONDANT AU CACAO

NUTRISENS*

GANACHE CHOCOLAT LAIT.

Recette pour 1 kg de préparation



= 80 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
205 Kcal
Protéines : 4,7 g



Créé avec : CéréGel



INGREDIENTS GÂTEAU FONDANT

Se référer au **protocole gâteau fondant texture tranchable****.

INGREDIENTS GANACHE

Crème liquide	105 g
Chocolat au lait	175 g
Crème liquide 35%	300 g

INGREDIENTS CREMEUX

Crème anglaise en brique	125 g
Chocolat noir	65 g
Poudre de cacao	10 g
Feuille de gélatine	1
Crème fouettée	125 g

PRÉPARATION GÂTEAU FONDANT

- Réaliser l'appareil du gâteau fondant au chocolat.
- Le coucher dans un bac gastro graissé sans dépasser 3,5 cm d'épaisseur.
- Cuire selon le protocole en **four vapeur, sans couvrir, 35 min à 90°C.**
- Refroidir selon vos protocoles HACCP.

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes sur une base de gâteau nature sans ganache. Mars 2024.

**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du CéréGel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

GÂTEAU FONDANT AU CACAO

GANACHE CHOCOLAT LAIT.

PRÉPARATION CREMEUX CHOCOLAT

- Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide pour les ramollir.
- Incorporer le cacao dans la crème anglaise à froid.
- Chauffer la crème anglaise sans la porter à ébullition.
- Incorporer les feuilles de gélatines ramollies.
- Verser la crème anglaise sur le chocolat.
- Remuer au fouet pour bien incorporer les deux masses.
- Refroidir la masse sans que cela prenne en gelée, en cellule de refroidissement.
- Fouetter la crème fleurette nature.
- Incorporer la crème dans l'appareil à bavaroise.
- Réserver en poche pâtissière au frais.

PRÉPARATION GANACHE CHOCOLAT AU LAIT (à faire la veille)

- Chauffer les 105g de crème liquide et la verser sur le chocolat au lait.
- Remuer pour faire fondre le chocolat.
- Incorporer les 330g de crème froide dans la préparation.
- Refroidir en cellule selon les protocoles HACCP et réserver au frais une nuit.
- Le lendemain fouetter la ganache comme une crème Chantilly.
- Réserver la ganache en poche pâtissière.

DRESSAGE

- Détailler le gâteau en petits cubes (petites bouchées).
- Dresser le crémeux chocolat en fine couche sur le gâteau.
- Dresser la ganache chocolat au lait.
- Servir frais.