



ÉTOILE FILANTE

🏠 Intermediate level

Dessert de Noël pour le DOBLA Winter Wonderland

GÂTEAU ÉPICÉ AU GINGEMBRE

ALICE'S CAKE

huile de tournesol

eau

farine

gingembre - cubes confits

épices - cannelle/muscade en poudre

1000g

375g

375g

50g

200g

40g

Mélangez tous les ingrédients sauf les fruits confits dans un robot pâtissier muni d'une palette pendant 5 minutes à vitesse moyenne.

Enfin, ajoutez les fruits confits et mélangez doucement.

Versez la pâte dans les moules en les remplissant aux 2/3 et cuire au four statique à 170 °C.

GANACHE FOUETTÉE

crème liquide 35% matière grasse - en ébullition

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

crème liquide 35% matière grasse -

froide

80g

130g

200g

Émulsionnez la crème chaude, les épices et le chocolat.

En continuant d'émulsionner, ajoutez la crème froide et placez au réfrigérateur pendant 3 heures.

Fouettez jusqu'à ce que la ganache soit moelleuse.

ENROBAGE CHOCOLAT

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

- fondu

huile de tournesol

400g

100g

Mélanger les ingrédients.

Utiliser à 32 °C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSITION FINALE

Décorez le gâteau refroidi avec la ganache fouettée, en formant des touffes.
Laissez refroidir au réfrigérateur.
Glacez une moitié du gâteau et décorez-le avec les ÉTOILES DE BRONZE DOBLA.



Extraordinary
made simple.