

ÉTOILE FILANTE

Intermediate level

Dessert de Noël pour le DOBLA Winter Wonderland

GÂTEAU ÉPICÉ AU GINGEMBRE

ALICE'S CAKE	1000g
huile de tournesol	375g
eau	375g
farine	50g
gingembre - cubes confits	200g
épices - cannelle/muscade en poudre	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	80g
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	130g
crème liquide 35% matière grasse - froide	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	400g
huile de tournesol	100g

Mélanger les ingrédients.
Utiliser à 32 °C

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.