



## CAKE AU CHOCOLAT

- 2 moules à cake de 18 cm de longueur -

Beurre .....200 g  
**Pâte d'amandes 50 %**.....150 g  
 Sucre semoule.....200 g  
 Œufs entiers.....250 g  
 Levure chimique.....4 g  
**Cacao en poudre**.....50 g  
 Farine.....225 g  
 Lait .....160 g  
 Fruits secs pour le décor (cerneaux de noix,  
 pistaches vertes, noisettes entières grillées)

**Procédé :** mélanger à la feuille du batteur le beurre et la pâte d'amandes. Ajouter le sucre semoule et les œufs progressivement puis le mélange tamisé farine, levure chimique et cacao en poudre. Confectionner une ganache avec le chocolat et le lait. Laisser refroidir et l'incorporer dans la pâte. Garnir des moules à Cake préalablement chemisées de papier cuisson. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 40 minutes. Démouler à la sortie du four. Laisser refroidir et décorer avec des fruits secs.

### CHOCOLATS

- ◆ Chocolat de Laboratoire Z60% ..... 70 g ..... Réf. 20040
- ◆ Mini Grammes® 'Vila Gracinda' ..... 65 g ..... Réf. 20600
- ◆ Mini Grammes® 'Maralumi' Noir ..... 80 g ..... Réf. 20515
- ◆ Mini Grammes® 'Los Ancones' ..... 65 g ..... Réf. 20496
- ◆ Mini Grammes® Elianza Noir 55%..... 95 g ..... Réf. 20053
- ◆ Mini Grammes® Vanuari Noir 63% ..... 80 g ..... Réf. 20047
- ◆ Mini Grammes® Kayambe Noir 72% ..... 60 g ..... Réf. 20067
- ◆ Mini Grammes® Noir Infini 99% ..... 40 g ..... Réf. 20103
- ◆ Mini Grammes® Arcango 85% ..... 55 g ..... Réf. 20081
- ◇ Pâte de cacao ..... 40 g ..... réf. 20801 / 20802 / 20803

### AUTRES RÉFÉRENCES UTILISÉES :

- ◇ Cacao en poudre..... Réf. 21005
- ◇ Pâte d'amandes 50 %..... Réf. 21205