



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

- 1 moule à génoise de Ø 20 cm -

Poudre d'amandes grillées.....	100 g
Beurre pommade.....	100 g
Cannelle en poudre.....	4 g
Sucre semoule.....	90 + 60 g
Fécule de pomme de terre.....	40 g
Jaunes d'œufs.....	120 g
Blancs d'œufs.....	180 g
Levure chimique.....	4 g
Poudre de blanc.....	5 g

Procédé : mélanger le chocolat fondu chaud avec le beurre, les jaunes d'œufs et la cannelle en poudre. Monter les blancs en neige avec la poudre de blanc et le sucre semoule (90 g). Ajouter dans la 1^{ère} préparation le sucre semoule (60 g), puis la poudre d'amandes, la fécule et la levure chimique. Incorporer ensuite en deux fois les blancs montés. Mélanger délicatement et cuire dans un moule au four à 170°C pendant 30 minutes. Démouler à la sortie du four.

CHOCOLATS

◆ Chocolat de Laboratoire Z60%	180 g	Réf. 20040
◆ Mini Grammes® 'Vila Gracinda'	170 g	Réf. 20600
◆ Mini Grammes® 'Maralumi' Noir	200 g	Réf. 20515
◆ Mini Grammes® 'Los Ancones'	170 g	Réf. 20496
◆ Mini Grammes® Elianza Noir 55%.....	220 g	Réf. 20053
◆ Mini Grammes® Vanuari Noir 63%	200 g	Réf. 20047
◆ Mini Grammes® Kayambe Noir 72%	170 g	Réf. 20067
◆ Mini Grammes® Noir Infini 99%	200 g	Réf. 20103
◆ Mini Grammes® Arcango 85%	150 g	Réf. 20081
◇ Pâte de cacao	200 g	réf. 20801 / 20802 / 20803