

Gâteau au chocolat

avec CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX

Recette pour approx. 6 gâteaux de 20 cm (8 inches) Ø

Appareil à génoise:

CHOCOLATE SPONGE CAKE MIX	1.000 kg	2 lb 3.5 oz
Œufs entiers	0.750 kg	1 lb 10.5 oz
Eau	0.300 kg	0 lb 10.5 oz
Poids total	2.050 kg	4 lb 8.5 oz

Temps de mélange: 12 minutes (avec un fouet)

Gravité spécifique: 0.42 – 0.45

Poids: 0.300 kg (10.5 oz)

Température de cuisson: 200° C (390° F)

Temps de cuisson: approx. 30 minutes

Crème de fourrage:

Crème	1.000 kg	2 lb 3.5 oz
Chocolat noir de couverture	1.000 kg	2 lb 3.5 oz
Poids total	2.000 kg	4 lb 7 oz

Poids: 0.200 kg (7 oz)

Préparation:

Fouetter tous les ingrédients de l'appareil a génoise, déposer dans les moules préparés et cuire. Pour le fourrage, porter la crème à ébullition, verser sur le chocolat noir de couverture haché et battre jusqu'à consistance lisse. Après le refroidissement, mélanger légèrement et garnir les fonds de génoise. Ensuite décorer comme souhaité.

