

Gâteaux de voyage

MOELLEUX CHOCOLAT



LA MANUFACTURE DU GOÛT

MOELLEUX CHOCOLAT

1 moule à génoise, ø 20 cm / 1 sponge cake tin, ø 20 cm

◆ MOELLEUX CHOCOLAT

Beurre fondu	135 g
Huile	135 g
Sucre semoule	180 + 90 g
Jaunes d'œufs	180 g
Blancs d'œufs	270 g
Poudre de blanc	5 g
Farine	165 g
Levure chimique	10 g
Chocolat de Laboratoire Z60%	300 g

Procédé : mélanger le chocolat fondu chaud avec le beurre fondu, l'huile et 180 g de sucre semoule. Bien mélanger. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine tamisée avec la levure chimique puis les blancs montés en neige avec la poudre de blanc et 90g de sucre semoule. Dresser dans un moule à génoise beurré et fariné. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 45 minutes. Démouler à la sortie du four.

◆ CHOCOLATE SOFT CAKE

Melted butter	135 g / 4,76 oz
Oil	135 g / 4,76 oz
Caster sugar	180 + 90 g / 6,34 + 3,17 oz
Egg yolk	180 g / 6,34 oz
Egg white	270 g / 9,52 oz
Egg white powder	5 g / 0,17 oz
Flour	165 g / 5,82 oz
Baking powder	10 g / 0,35 oz
Z60% Lab Chocolate	300 g / 10,58 oz

Process : mix hot melted chocolate with melted butter, oil and 180 g / 6,34 oz of caster sugar. Stir well. Add egg yolks, sifted flour and baking powder. Then, add stiffly beaten egg whites, along with egg white powder and 90 g / 3,17 oz of caster sugar. Pour into a buttered and floured sponge cake tin. Bake for 45 minutes in a ventilated oven (170°C / 338°F). Turn out right after taking out of the oven.

Chocolat de Laboratoire Z60% Réf. 20040

Tous les Décors chocolat, prêts à l'emploi, figurant sur la photo sont issus de notre catalogue Produits de Laboratoire.

Z60% Lab Chocolate Ref. 20040

All the Chocolate Decorations ready for use shown in the photo are featured in our Produits de Laboratoire catalogue.



MANUFACTURE CLUIZEL

SAS Chocolaterie Michel Cluizel • Route de Conches • 27240 Damville
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com

Capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094

LA MANUFACTURE DU GOÛT