



Gâteau de Voyage Durable

Gâteau de Voyage Durable

Recette - étape par étape

Composition

PROCÉDURE

1. Gâteau Croissant
2. Croquant de Croissant au Chocolat
3. Ganache Caramel Cappuccino
4. Sac en Chocolat

Gâteau croissant (pour un cadre de 60x40cm)

INGRÉDIENTS

Blanc d'Œuf 540 g
Sucre 540 g
Jaune d'Œuf 360 g
Œuf 830 g
Sucre 1180 g
Sel 18 g
Poudre de Croissant Rôti 1880 g
Beurre 700 g

PROCÉDURE

Utilisez les croissants de la veille ou congelez les croissants restants à la fin de la journée pour pouvoir les utiliser pour cette recette. Coupez les croissants en 2 et faites-les rôtir

environ 20 minutes à 160°C dans un four ventilé. Réduisez en poudre une fois refroidis. Faites une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre, et en même temps, mélangez les jaunes d'œufs avec les œufs, le sucre et le sel. Lorsque la meringue est prête, mélangez la poudre de croissant et le beurre fondu chaud à la préparation d'œufs, puis ajoutez délicatement la meringue en une seule étape. Versez environ 6 kg dans un cadre de 60x40 cm et faites cuire environ 40 minutes à 160°C dans un four ventilé.

Croquant de croissant au chocolat (pour un cadre de 60x40cm)

INGRÉDIENTS

Dark Emotion 58% VELICHE 950 g

Huile de Colza 240 g

Sel 6 g

Croissant Rôti Écrasé 630 g

PROCÉDURE

Faites fondre le chocolat, mélangez avec l'huile et ajoutez le sel et les croissants rôtis écrasés. Étalez sur le dessus du gâteau environ 1800 g par cadre de 60x40 cm.

Ganache caramel cappucino (pour un cadre de 60x40cm)

INGRÉDIENTS

3

Crème Fraîche 35% 1350 g
Grains de Café Écrasés 150 g
Caramel Euphoria 31% VELICHE 1650 g
Sel 15 g

PROCÉDURE

Faites bouillir la crème et ajoutez les grains de café écrasés après ébullition, couvrez avec un film plastique et laissez infuser pendant 15 minutes. Filtrez le café et ajoutez la crème manquante. Réchauffez à 65°C et versez sur le chocolat et le sel pour faire une ganache. Mélangez et

Sac en chocolat

INGRÉDIENTS

Caramel Euphoria 31% VELICHE 2000 g
Ivory CHOCODECOR SQ
Colorant Noir en Poudre LEMAN SQ
Colorant Argenté en Poudre LEMAN SQ

PROCÉDURE

Faites une boîte en carton de la taille du gâteau (14x8xh6cm), et couvrez les côtés de cette boîte avec du papier aluminium. Faites fondre et tempérez le chocolat caramel, étalez une fine couche sur du papier aluminium de 46x15 cm, puis couvrez la boîte en carton avec ce chocolat pour former le sac. Laissez cristalliser et retirez l'aluminium. Étalez à 1 mm de l'ivory chocodecor et tamponnez votre logo en utilisant le mélange de couleur noire et argentée. Découpez la forme d'un autocollant et collez-le sur le sac.

4

Montage

PROCÉDURE

Coupez les gâteaux en 15,5x7,5 cm, dressez la ganache en lignes sur le dessus en utilisant une douille en "V". Décorez avec de belles couches de croissant rôti, et placez le sac en chocolat sur le dessus.