

Gâteau de voyage - Pavot Gianduja

Cakes aux graines de pavot

Alices Cakes	1000 gr
Huile de tournesol	300 gr
Eau	225 gr
Oeufs	350 gr
Farine	25 gr
Grains de pavot	100 gr

Préparer des inserts de Cukicream Gianduja ayant une longueur de 19 cm et un diamètre de 2 cm, les poser dans des moules en silicone et congeler.

Mélanger au batteur avec feuille tous les ingrédients pendant 5 minutes. Déposer 650 gr de pate obtenue dans un moule rectangulaire et arrondi en haut (23x9x7,5 cm), préalablement beurré.

Déposer au centre un insert de Cukicream Gianduja.

Cuire à 160-170°C pendant 45 minutes.

Glaçage au chocolat Gianduja Noir

Couper des feuilles de papier acétate et couvrir la partie interne du moule.

Salir la surface avec des goutte de beurre de cacao colorées de noir

Verser dans le moule du chocolat Sinfonia Gianduja Noir liquide jusqu'à remplir 1/3 du moule.

Insérer le cake de manière que le chocolat l'entoure complètement.

Étaler le chocolat qui remonte en surface par le biais d'une spatule de manière que tout le gâteau soit couvert.

Congeler pendant 15 minutes.

Enlever le cake du moule et enlever la feuille d'acétate.

Décorer avec un élément de la gamme Irca Décoration

