

Cake **Fantasy** **ChocNut.**





Cake Fantasy ChocNut.

Un cake corsé aux noisettes, idéal pour l'automne.

Le **Cake Fantasy ChocNut** est un délicieux produit de saison de l'assortiment de cakes de Zeelandia. Cette préparation pour cake facile à utiliser, avec des morceaux de chocolat, donne toujours un résultat crémeux et constitue un délicieux complément à votre gamme d'automne.

Applications.

- Gâteaux de voyages
- Cake en plaques
- Cake Donuts
- Muffins
- ...

Préparation.

Mélanger tous les ingrédients pendant 5 min en vitesse lente. Pour veiller à ce que les morceaux de chocolat soient bien répartis dans la pâte, il est recommandé de corner les bords avant de répartir la masse. Remplir les moules à cake avec 350 g de pâte. Cuire à 185 °C (four à soles) ou 160 °C (four ventilé). Temps de cuisson : ± 50 min.



Avantages.

- Belle couleur uniforme
- Un arôme délicieux et un goût de noisette complet
- Se conserve parfaitement
- Une seule recette, une multitude de possibilités d'applications.

Recette de Base (60 pièces)

Ingrédients	Dosage
CAKE FANTASY CHOCNUT	15000 g
HUILE MUFFIN	3000 g
Eau	3000 g



Triple ChocNut Fingers.

Recette pour 1 cadre à pâtisserie 60/40/5 cm.

Cake ChocNut

CAKE FANTASY CHOCNUT	2000 g
Eau	400 g
Œufs	400 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 5 min à vitesse lente. Réserver. Etaler la pâte à croût (CROUTEXPRESS) sur 2,5 mm, placer dans le cadre à pâtisserie graissé et badigeonner d'une couche de FRUITFUL MYRTILLE. Congeler brièvement. Répartir la pâte à cake sur la confiture et cuire 40 min à 180 °C. Démouler et laisser refroidir.

Ganache

SCHOKOBELLA	1000 g
Callets au chocolat 811	1000 g
Lait	400 g
Crème fouettée	800 g
Glucose	400 g

Faire bouillir le lait, la crème fouettée et le glucose. Verser sur le chocolat et les SCHOKOBELLA et mélanger pour obtenir une ganache lisse et homogène. Utilisation : chauffer jusqu'à l'épaisseur souhaitée (max : 40 °C). Verser la ganache sur le cake refroidi et congeler.

Divers

Croûte (CROUTEXPRESS)	800 g
FRUITFUL MYRTILLE	300 g
SCHOKOBELLA BLANC	800 g
Noix de coco râpée (brunie)	80 g

Couper le cake garni en barres de 3/11 cm. Mélanger la croûte de noix de coco brunie à la SCHOKOBELLA BLANC fondue. Tremper les barres de gâteau jusqu'au sommet dans la SCHOKOBELLA et terminer avec la meringue, les noisettes et les décors en chocolat.

Biscuits ChocNut.

Recette pour 48 biscuits

Cake ChocNut

CAKE FANTASY CHOCNUT	1000 g
Farine	250 g
Eau	100 g
Beurre	100 g

Mélanger tous les ingrédients en vitesse minimale à l'aide du fouet papillon jusqu'à obtention d'une masse friable. Répartir la masse dans des moules (anneaux, moules flexi, ...). Cuire pendant 12 - 15 min (en fonction de la taille) à 180 °C.

Finition

SCHOKOBELLA	200 g
NUGOTIN	200 g

Tremper ou arroser les biscuits refroidis avec SCHOKOBELLA ou NUGOTIN.

Recette pour 28 donuts

Cake ChocNut

CAKE FANTASY CHOCNUT	1000 g
Eau	200 g
Œuf entier	200 g

Mélanger tous les ingrédients pendant 5 min à vitesse lente. Verser ± 50 g de masse de gâteau dans chaque moule à beignets graissé et cuire à 180 °C pendant ± 20 min. Démouler, laisser refroidir et congeler.

Divers

Crème au beurre (BIANKA SOFT)	200 g
SCHOKOBELLA	400 g
NUSS-NOUGAT-CREME	400 g
Noisettes	
Décoration au chocolat	

Finition 1

Trempez le donut dans une SCHOKOBELLA de votre choix, déposez des cuillerées de crème au beurre sur le donut et terminez par des noisettes et des décorations au chocolat.

Finition 2

Tremper l'ensemble du donut dans le NUSS-NOUGAT-CREME et congeler. Verser 25 g de mousse au praliné dans les moules à donuts vides. Déposer un ChocNut Cake Donut givré et enrobé sur le dessus et congeler le tout. Démouler et finir avec chocolat ou MIROIR NEUTRE.



nv Zeelandia
Industriepark noord
Nijverheidsstraat 58-60
BE - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
I www.zeelandia.be
☎ WhatsApp +32 475 49 62 12

 **Zeelandia**