GÂTEAU AU CŒUR TENDRE



Ingrédients Menù

1 busta Preparato in polvere per TORTA AL CIOCCOLATO (Préparation en poudre pour GÂTEAU AU CHOCOLAT) - LP1X

800 g. Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1

q.b. Staccante spray (Enduit à cuisson antiadhésif en bombe spray) - Q10

Ingrédients

Chocolat noir

Baies fraîches

4 Œfs

200 ml Eau

16 moules à muffins en aluminium

Chef: Barbara Benvenuti

Préparation

Pour 16 portions

Verser la préparation en poudre pour gâteau au chocolat dans un batteur planétaire avec 4 œufs et 200 g d'eau. Pétrir à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Versez le mélange dans les moules préalablement beurrés et remplissez-les aux ¾ (80 g). Placez les moules sur une plaque de cuisson et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 8 minutes, en veillant à les retirer du four lorsque le mélange gonfle et commence à présenter des fissures à la surface. Sortir le gâteau du four et le placer, encore chaud, sur un plat de service. Servir avec les garnitures souhaitées et décorer avec des baies fraîches et du chocolat noir préalablement fondu, refroidi et feuillu.

Astuce gourmande :

Ce dessert peut également être servi avec différentes crèmes telles que le zabaglione, la crème pâtissière ou la glace à la crème. Excellent lorsqu'il est accompagné d'une quenelle réalisée avec le desserts à la crème de Menù. Le vin idéal pour accompagner ce gâteau est un bon vin Passito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)