

Satin Chocolate Velvet Cake

Applications:

Une infinité de goûts, de textures et de possibilités de produits finis comme les gâteaux à étages, les quatre-quarts, les petits gâteaux, les verrines et les gâteaux roulés.

Le **Satin Chocolate Velvet Cake** est un mélange pour gâteau à la crème moelleux au chocolat dont la cuisson est uniforme pour faciliter l'assemblage. Sa texture moelleuse et tendre, associée à une fraîcheur bien équilibrée, permet d'obtenir une qualité constante à chaque fois. Développée pour améliorer la performance du produit et produire un gâteau à la texture douce et moelleuse, c'est une recette facile à utiliser, tout-en-un, avec du chocolat au goût délicieux.

Nom du produit : Satin Chocolate Velvet Cake

Code du produit : 4012255

Emballage : Sac de 25 kg

Durée de conservation : 9 mois



Gâteau Double Chocolat

Composition et décoration :

1. Gâteau velouté au chocolat
2. Mousse au chocolat noir
3. Assemblage et décoration

Ingrédients	Grammes
Gâteau velouté au chocolat	
Satin Chocolaté Velvet cake	1000 g
Œufs entiers	275 g
Huile	275 g
Eau	400 g
Mousse au chocolat noir	
One Step Gelatin Free Mousse	500 g
Poudre de cacao	85 g
Eau froide	735 g

Méthode de travail :

Gâteau velouté au chocolat

- Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet plat pendant 1 minute à vitesse lente et 4 minutes à vitesse moyenne, en raclant les parois.
- Diviser la pâte de manière égale entre deux plaques à pâtisserie (environ 975 grammes chacune).
- Faire cuire dans un four à grille ou à étages à 175 °C / 347 °F pendant environ 15 à 25 minutes et laisser refroidir complètement.

Mousse au chocolat noir

- Mélanger les ingrédients secs à vitesse lente à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils soient uniformément incorporés.
- Ajouter l'eau froide et l'arôme, si désiré, et fouetter pendant 1 minute à vitesse lente, puis pendant 4 minutes à vitesse rapide ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.

Assemblage et décoration

- Diviser les gâteaux en trois.
- Étendre la mousse uniformément sur le gâteau et répéter le processus de superposition, en terminant par une fine couche de mousse sur le dessus.
- Congeler le gâteau jusqu'à ce qu'il soit ferme.
- Chauffer la **Belcolade Ganache** et l'appliquer uniformément sur le dessus du gâteau.
- Couper en portions de la taille souhaitée.



Verrine au moka croustillante

Composition et décoration :

1. Gâteau au chocolat
2. Mousse au café
3. Remplissages et garnitures

Ingrédients	Grammes
Gâteau au chocolat	
Satin Chocolaté Velvet Cake	1000 g
Œufs entiers	250 g
Eau	400 g
Huile	280 g
Mousse au café	
One Step Neutral Gelatin Free Mousse	500 g
Eau	625 g
Espresso instantané en poudre	5 g
Remplissages et garnitures	
Ganache Belcolade NH	300 g
Crème 35 %	30 g
Tablettes de chocolat au caramel	75 g

Méthode de travail :

Gâteau au chocolat

- Placer tous les ingrédients dans un bol à mélanger et mélanger 1 minute à vitesse lente.
- Racler et mélanger 4 minutes à vitesse moyenne.
- Peser 600 g pour des gâteaux ronds de 8 pouces.
- Cuire au four à 165 °C / 329 °F pendant environ 40 à 45 minutes.
- Laisser refroidir complètement avant de passer à l'étape suivante.

Mousse au café

- Fouetter tous les ingrédients pendant 1 minute à vitesse lente, racler et mélanger pendant 3 minutes à vitesse rapide ou jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.

Assemblage

- Couper le gâteau au chocolat en petits cubes.
- Écraser/couper les tablettes de chocolat en petits morceaux.
- Remplir une poche à douille avec la mousse au café.
- Chauffer le chocolat belge avec la crème et mélanger.
- Ajouter les morceaux de gâteau au chocolat dans le fond et arroser de ganache au chocolat.
- Ajouter une couche de mousse au café et saupoudrer de tablettes de chocolat au caramel écrasées.
- Répéter l'opération. Décorer avec des tablettes de chocolat au caramel et terminer par un filet de **Belcolade Ganache**.

Conseils et astuces :

- Utiliser un bol à bagatelle de 8 pouces.
- Utiliser 120 grammes de gâteau au chocolat, 25 grammes de ganache au chocolat, 125 grammes de mousse au café et 100 grammes de tablettes de chocolat au caramel écrasées par couche.
- Les couches et les poids varient en fonction de la taille et du type de bol ou de verrine utilisés.
- Les verrines et les coupes de mousse peuvent être congelées pendant plusieurs semaines, emballées et protégées des brûlures de congélation.

