Goûters Gourmands
Environ 48 goûters



1. ***GÂTEAU DE SAVOIE NATURE (PLAQUE DE 40X60 CM)***

   800 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
   300 g d'œufs
   400 ml de crème liquide à 35 % M.G.

   Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte uniformément sur les plaques recouvertes de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.

2. ***GÂTEAU DE SAVOIE AU CHOCOLAT (PLAQUE DE 40X60 CM)***

   400 g de Gâteau de Savoie Nature ancel
   50 g de cacao
   150 g d'œufs
   200 ml de crème liquide à 35 % M.G.

   Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Étaler la pâte sur une ou des plaque(s) recouverte(s) de papier cuisson. Cuire à 200 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole.

3. ***GANACHE SAVEUR CHOCOLAT***

   500 g de crème saveur chocolat Schokobella Braun

   Faire fondre la crème au micro-ondes.

4. ***GLAÇAGE BLANC***

   600 g de fondant blanc

   Chauffer le fondant blanc à environ 35°C. Ajouter si nécessaire, un peu d'eau ou de sirop à 30°B pour le rendre plus fluide.

5. ***MONTAGE ET FINITION***

   Déposer la première feuille de gâteau de Savoie nature sur une plaque sans retirer le papier cuisson. Etaler uniformément la moitié de la ganache saveur chocolat. Retourner la feuille de gâteau de Savoie au chocolat sur la ganache puis retirer le papier cuisson. Etaler uniformément le reste de la ganache. Retourner la seconde feuille de gâteau de Savoie nature sur la ganache puis retirer le papier cuisson. Retourner le gâteau sur une autre plaque pour retirer le papier cuisson du dessous. Glacer entièrement la surface puis placer au réfrigérateur quelques min. Couper de manière nette les bords du gâteau. Parsemer de vermicelles en chocolat noir puis découper en portions de 8×5 cm.