

# Coeur de fraise, 20 pièces de 90 g avec BLACK SOFT

## CAKE AUX CHOCOLATS

BLACK SOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	450 g
oeufs entiers	200 g
eau	200 g
<b>Total CAKE AUX CHOCOLATS</b>	<b>1.850 g</b>

## CREME

CREME CL EXCELLENT	280 g
eau	800 g
<b>Total CREME</b>	<b>1.080 g</b>

## GARNITURE DE FRUITS

fraises, fraîches	3.300 g
<b>Total GARNITURE DE FRUITS</b>	<b>3.300 g</b>

## DECOR

KIDDY GEL FRAISE	500 g
eau	1.000 g
<b>Total DECOR</b>	<b>1.500 g</b>

## Mise en œuvre

### 1. Cake aux chocolats

Battre tous les ingrédients avec la palette à grande vitesse pendant 3 minutes. Répartir le mélange dans les moules KOMPLET en papier en forme de coeur et enfourner.

Poids: 90 g/pièce

Température de cuisson: 180°C

Cuisson: environ 25 - 30 minutes

### 2. Crème

Battre tous les ingrédients de la crème au fouet à grande vitesse pendant 3 minutes.



## Fabrication:

Mettre la crème sur les coeurs et garnir de fraises. Napper de KOMPLET Kiddy Gel Fraise pour faire briller.

*Notre passion, le savoir-faire!*

