

# Carreau Bordeaux

## MASSE DE BASE

BLACK SOFT	2.000 g
HUILE VEGETALE	900 g
oeufs	400 g
vin rouge, sec	400 g
amandes, hâchées, rôties	200 g
<b>Total MASSE DE BASE</b>	<b>3.900 g</b>

## GARNITURE

Crème Choco - Cognac	655 g
<b>Total GARNITURE</b>	<b>655 g</b>

### Mise en œuvre

Battre tous les ingrédients, sauf les amandes hâchées, à grande vitesse au batteur-mélangeur.

Ajouter les amandes à la fin.

Fouettage:

Ensuite étaler la pâte de manière égale sur une plaque graissées (60 x 40 cm) et enfourner.

Poids des pâtons:

Température cuisson:

Temps de cuisson:

Battre tous les ingrédients pour la garniture crème à grande vitesse.

Fouettage:

Laisser refroidir le cake, étaler la crème de manière égale et mettre au froid. Ensuite couper le cake en carrés de 10 x 10 cm et puis en triangles.

Attention:

Le temps de fouettage de la crème dépend de la consistance du beurre.



*Notre passion, le savoir-faire !*

