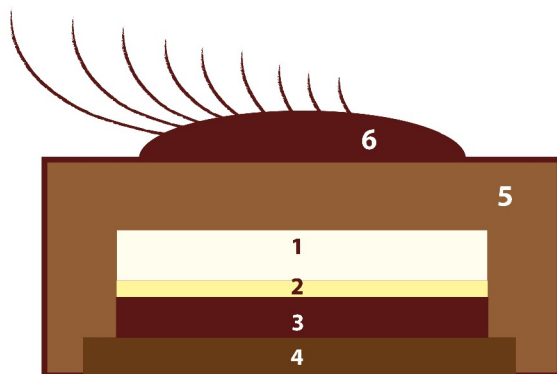
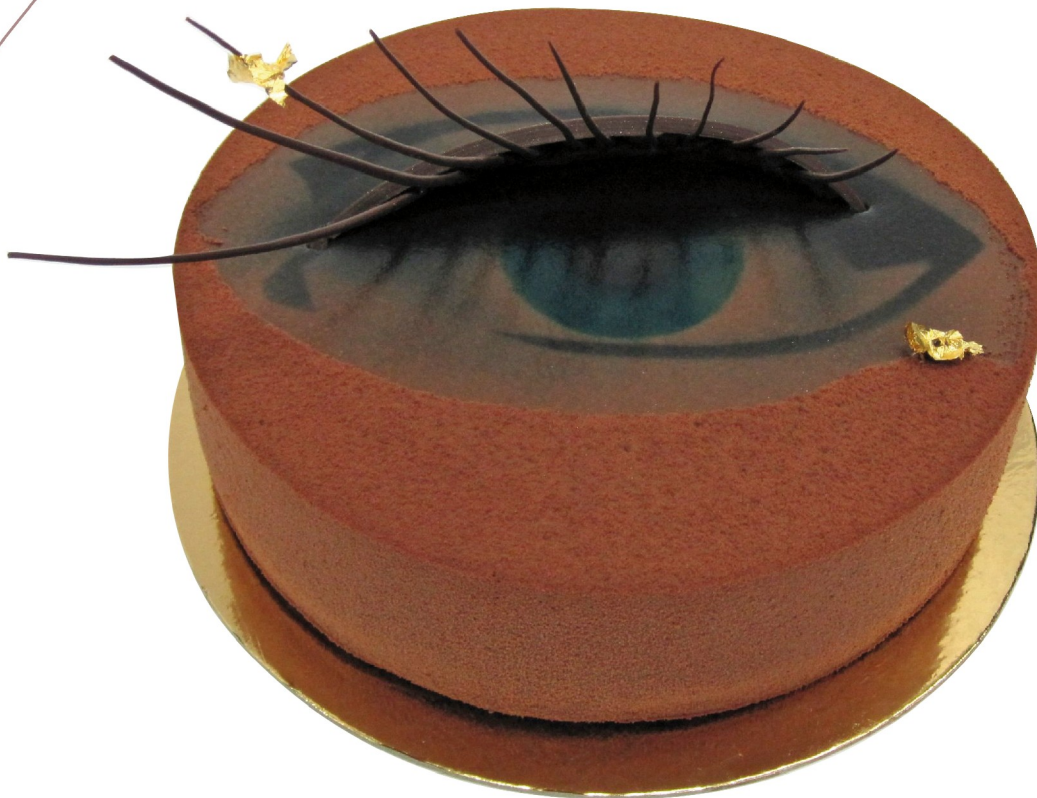


Chocolate cake "Editorial"

Gâteau au chocolat «Editorial»



1. Ginger coconut cream
Crème au gingembre et au noix de coco
2. Passion fruit jelly
Gelée de fruits de la passion
3. Ginger ganache
Ganache au gingembre
4. Chocolate sponge
Génoise au chocolat
5. Chocolate mousse
Mousse au chocolat
6. Chocolate decoration
Chocolat décoré

Chocolate cake

“Editorial”

The sight of this pastry entices you to discover and especially to taste its inner qualities. Resting on a ginger flavoured chocolate sponge is a pickled ginger ganache, which is covered by a thin layer of passion fruit jelly.

The whole is coated with an Ecuador chocolate mousse and at the core is a cream of ginger and coconut, both fruity and tangy.

Gâteau au chocolat

«Editorial»

La vue de cette pâtisserie incite à découvrir et surtout à goûter à son coeur secret. Une ganache au gingembre, couverte d'une fine couche de gelée de fruits de la passion, repose sur une génoise au chocolat épicé au gingembre.

Le tout est enrobé d'une mousse au chocolat d'Equateur. Au centre se trouve une crème à la noix de coco et au gingembre offrant un mélange fruité et épicé.

Ginger milk:

Lait au gingembre:

milk	375g	de lait
cream	375g	de crème
ginger fresh	40g	de gingembre
ginger in syrup	40g	de gingembre en sirop

Mix all together and heat up.

Mélanger tous ensemble et se réchauffer.



Ginger coconut cream:

Crème au gingembre et au noix de coco:

ginger milk	200g	de lait au gingembre
coconuts pulp	120g	de pulpe aux fruits de noix de
sugar	32g	de sucre
egg yolks	60g	de jaune d'oeuf
ginger syrup	90g	de sirop au gingembre
gelatine	4g	de gélatin

Heat up ginger milk and coconuts pulp. Wisk egg yolks, sugar and ginger syrup.

Chauffer le lait au gingembre et noix de coco pâte. Battre les jaunes d'oeuf, le sucre et le sirop de gingembre.

Add softened gelatine into the boiled milk and put it on the egg yolks.

Ajouter la gélatine ramollie dans le lait bouilli et le mettre sur les jaunes d'œuf.

Heat it to 85°C and pour in moulds. Put in blast freezer.

Chauffer à 85°C et verser dans des moules. Mettez au congélateur.



Passion fruit jelly:

Gelée de fruits de la passion:

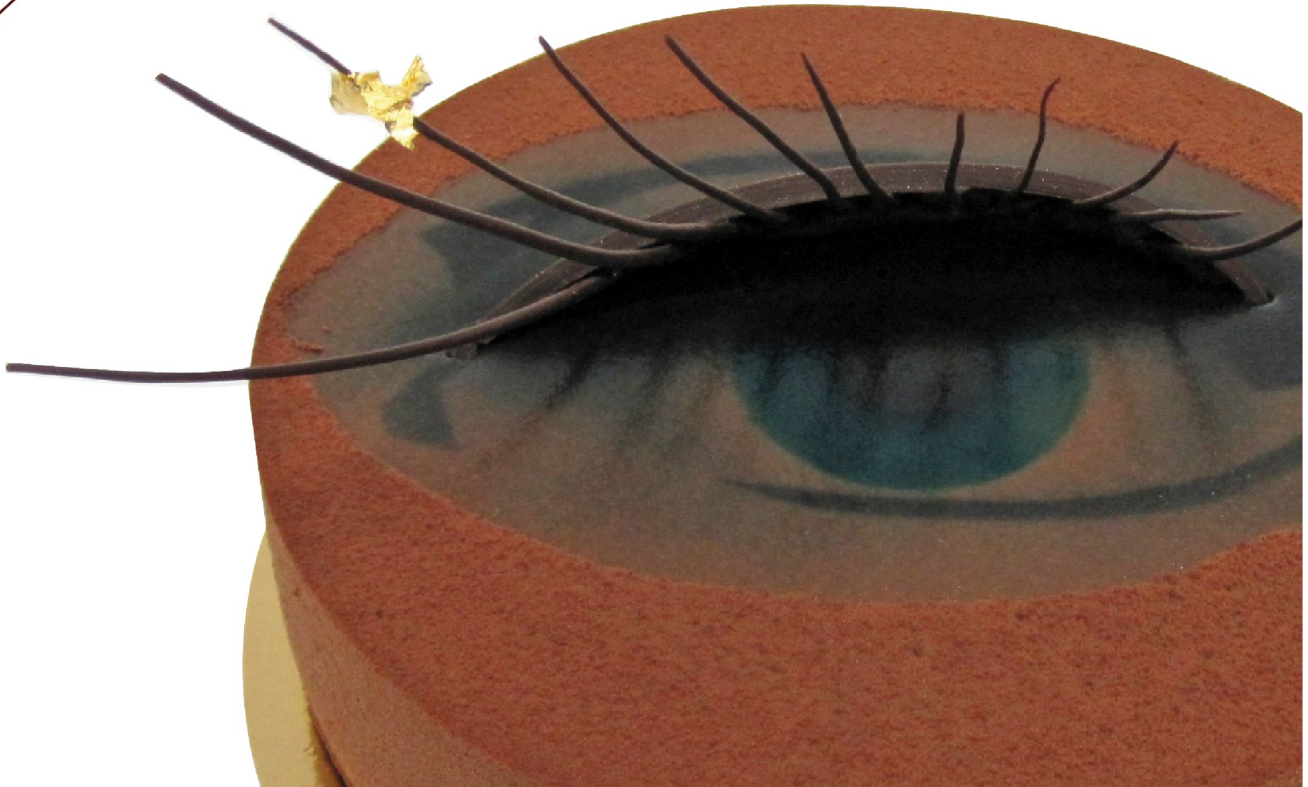
passion fruit pulp	220g	de pulpe de fruits de la passion
sugar	5g	de sucre
pectin NH	4g	de pectine NH
sugar syrup 30°B	45g	de sirop de sucre 30°B

Heat up passion fruit and sugar syrup. Mix well sugar and pectin and add.

Chauffez fruits de la passion et le sirop de sucre. Bien mélanger le sucre et la pectine et les ajouter.

Boil for one minute and fill into moulds. Put in blast freezer.

Faire bouillir pendant une minute et verser dans des moules. Mettez au congélateur.



Ginger ganache: Ganache au gingembre:

ginger milk	300g	de lait au gingembre
egg yolks	60g	de jaune d'oeuf
sugar	32g	de sucre
chocolate „Sao Thomé 70%“	60g	de couverture «Sao Thomé 70%»

Heat up ginger milk. Pour it on the egg yolks whisked with sugar.

Put all on the fine chopped dark chocolate and make an emulsion.

Put in moulds and cool down in blast freezer.

Chauffer le lait au gingembre. Verser ce mélange sur les jaunes d'oeuf fouetté avec du sucre.

Mettez tous sur l'amende de chocolat noir haché et faire une émulsion.
Mettre dans les moules et refroidir au congélateur.

Chocolate sponge: Génoise au chocolat:

almond past	100g	de pâte d'amandes
sugar	50g	de sucre
egg	50g	d'oeuf
egg yolks	80g	de jaune d'oeuf
ginger fresh	12g	de gingembre
chocolate "Sao Thomè 70%"	50g	de couverture «Sao Thomé 70%»
butter	50g	de beurre
egg white	100g	de blanc d'oeuf
sugar	50g	de sucre
flour	40g	de farine
cacao powder "Callebaut"	25g	de cacao en poudre «Callebaut»

Beat up almond paste, sugar, ginger, egg and yolks.

Melt chocolate and butter.

Whisk egg white with the second part of sugar.

Mix a part of egg white with the melted chocolate and add it to the first base with almond paste.

Add carefully flour and cacao powder and finally the rest of egg white.

Bake at 180°C for 15 min.

Battre la pâte d'amande, le sucre, le gingembre, et les jaunes d'œuf.

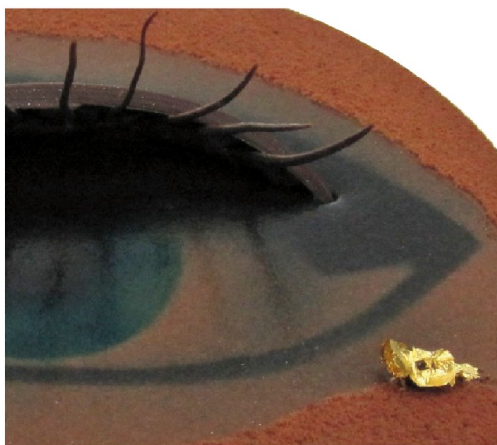
Faire fondre le chocolat et le beurre.

Battre le blanc d'œuf avec la deuxième partie de sucre.

Mélanger une partie du blanc d'œuf avec le chocolat fondu et l'ajouter à la première base de pâte d'amand.

Ajouter la poudre soigneusement la farine et le cacao et enfin le reste du blanc d'œuf.

Cuire au four à 180°C pendant 15min.



Chocolate mousse: Mousse au chocolat:

english cream	150g	de crème anglaise
chocolate "Ecuador 70%"	162g	de couverture «Ecuador 70%»
whipped cream	225g	de crème (battue)

Chop the chocolate and add the hot English cream, make an emulsion. Add carefully whipped cream.

Hacher le chocolat et ajouter la crème anglaise chaude, faire une émulsion. Ajouter la crème fouettée avec soin.



English cream: Crème anglaise:

milk	125g	de lait
cream	125g	de crème
sugar	25g	de sucre
egg yolks	50g	de jaune d'oeuf

Heat up milk and cream. Whisk egg yolks with sugar and add to the boiled milk.

Faites chauffer le lait et la crème. Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter au lait bouilli.

Heat all to 85°C and pass through a sieve.

Chauffer tous à 85°C et passer à travers un tamis.