



#### Composición:

1-3-5 = Bizcocho genovés  
2-4 = Relleno  
6-7 = Ganache de mantequilla

#### Composition

1-3-5 = Gênoise  
2-4 = Garniture  
6-7 = Ganache au beurre

#### Key

1-3-5 = Sponge cake  
2-4 = Filling  
6-7 = Butter ganache

### Delicia al chocolate

#### Composición:

Bizcocho genovés de chocolate, Almíbar curaçao, Relleno de crema de chocolate, Cobertura de ganache de mantequilla, Decoración con caramelo o al gusto.

#### Bizcocho genovés de chocolate

Huevos		g 1200
Yemas de huevo	batir hasta que se enfríe	g 250
Azúcar		g 800
Harina		g 700
Fécula	pasar por el tamizador	g 200
Cacao en polvo		g 200
Mantequilla fundida	mezclar	g 500
Pasta de cacao		g 300

#### Preparación:

Trabajar la masa en caliente y calentar a 60°C. Seguir mezclando hasta que se enfríe con la ayuda de una espátula. Cocer a 170°C con el tiro abierto durante 20-22 minutos en moldes untados con mantequilla y espolvoreados con harina o en moldes tipo corona.

#### Ganache de mantequilla

Cobertura de chocolate negro fundido a 40°C	g 1000
Mantequilla blanda	g 1000

#### Preparación:

Mezclar y calentar a 27-28°C. Esta masa sirve tanto para el relleno como para la cobertura.

#### Almíbar

Zumo de naranja	g 300
Raspadura de naranja	nº 2
Azúcar (deshacer en frío)	g 300
Licor curaçao	g 150

#### Preparación:

Decoración con caramelo o al gusto

### Délice au Chocolat

#### Composition:

Biscuit au chocolat, Punch de curaçao, Garniture crème au chocolat, Nappage ganache au beurre, Décor en sucre caramel et fantaisie.

#### Gênoise

Oeufs		g 1.200
Jaunes d'oeufs	monter à chaud-froid	g 250
Sucre		g 800
Farine		g 700
Fécula	tamiser	g 200
Cacao en poudre		g 200
Beurre fondu		g 500
Pâte de cacao	mélanger	g 300

#### Développement

Chauffer à 60 °C et monter jusqu'à refroidissement. Mélanger à la spatule. Cuisson à 170 °C, soupape ouverte, pendant 20-22 minutes dans des moules beurrés et farinés de 4 cm de haut ou dans des moules en couronne.

#### Ganache au beurre

Nappage chocolat noir fondu à 40 °C	g 1.000
Beurre mou	g 1.000

#### Développement

Mélanger et porter à 27-28 °C. Cette masse sert pour fourrer ou pour napper tout le gâteau.

#### Punch

Jus d'orange	g 300
Ecorces d'oranges râpées	nº 2
Sucre	g 300
Liqueur de curaçao	g 150

#### Développement

Décor fantaisie ou en sucre caramellisé.

### Chocolate Delight

#### Components:

Chocolate biscuit, Curaçao liqueur syrup, Chocolate cream filling, Butter ganache topping, Sugar caramel or similar decoration.

#### Sponge cake or Biscuit

Whole egg		1.200 g
Egg yolk	hot-cold whip	250 g
Sugar		800 g
Flour		700 g
Starch	sift	200 g
Cocoa powder		200 g
Melted butter		500 g
Cocoa paste	mix together	300 g

#### Preparation

Heat to 60° and whip till cold. Fold in everything. Bake for 20-22 minutes at 170 °C (open valve) in 4 cm high prepared moulds or rings.

#### Butter ganache

Plain chocolate topping melted at approx. 40 °C	1.000 g
Soft butter	1.000 g

#### Preparation

Mix everything and heat to 27-28 °C. This mixture is used either for filling or for completely covering the cake.

#### Syrup

Orange juice	300 g
Grated peel of oranges	no. 2
Sugar (melt cold)	300 g
Curaçao liqueur	150 g

#### Preparation

Sugar caramel or similar decoration.