

GÂTEAU DU DIABLE SANS GLUTEN

TEMPS DE PREPARATION:	5 MINUTES
TEMPS TOTAL:	35 MINUTES
RENDEMENT:	1 x gâteaux à trois étages
PORTION:	1/30 gateaux (55 grammes)
ALLERGENES:	Ble, laitier, oeufs



Ingredients:

Volume	Ingredient	Grammes	% du boulanger
1.5 tasses	Melange de farine tout usage sans gluten Ardent Mills	333.3	100
1 1/5 tasses	Beurre	366.6	110
1 tsp	Sel casher	4.33	1.3
1 3/4 tbsp	Poudre à pâte	14	4.2
1/2 tasse	Poudre de cacao	93.3	28
1/2 tasse	Chocolat noir	185.3	55.6
1/2 tasse	Sucre roux	163.3	49
1 tbsp	Extrait de vanille	16.6	5

Please note: the nutritional information provided is preliminary and for the presented product only. Nutritional facts are subject to change based on the final working formula. The nutritional information contained herein is, to the best of our knowledge, correct. It is the user's responsibility to comply with the appropriate government standards and requirements for nutritional labeling. No warranties, expressed or implied, are made.

2.5 tbsps	Café noir infusé	33	10
1 tbsps	Œufs liquides (froids)	320	96
2.5 tbsps	Jaunes d'œufs (froids)	50	15
8 1/3 tasse	Totale	1580.3	474.1

Équipement:

Batteur sur socle avec un batteur à pales.

Preparations:

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Dans un bain-marie, mélanger le beurre, le café et le chocolat. Chauffer jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Retirer du feu et ajouter la cassonade, la vanille et le sel. Mélanger au fouet.
4. Incorporer les œufs et les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite la farine et la poudre à pâte. Mélanger au fouet.
5. Répartir la pâte uniformément dans les moules à gâteau préparés et faire cuire pendant environ 30 minutes (jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte avec quelques miettes collées).
6. Sortir les gâteaux du four et les laisser refroidir dans le moule pendant 1 heure avant de les démouler et de les placer sur une grille de refroidissement.
7. Laisser refroidir complètement les gâteaux. Glacez-les avec votre glaçage à la crème au beurre au chocolat préféré.

NOTE : Ces instructions doivent être utilisées à titre de guide seulement. Des modifications peuvent être nécessaires pour s'adapter aux conditions de travail ou aux normes du produit fini. Les informations nutritionnelles fournies sont préliminaires et ne concernent que le produit présenté. Aucune garantie expresse ou implicite n'est donnée.

Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez ardentmills.ca/contact-us

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5