



GÂTEAU AU CHOCOLAT

1 portion
de 80 g

Énergie : 525 kcal
Protéines : 8,8 g



30 min
de préparation

20 min
de cuisson

POUR 100 CONVIVES

- 2,5 kg de chocolat noir
- 2,5 kg de beurre
- 2 kg d'œufs entiers
- 2,2 kg de sucre
- 700 g de farine de blé
- 1 kg d'Appéti'mix™

LA RECETTE

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie, le chocolat doit être fondu mais pas chaud.
2. Fouetter les oeufs et le sucre avec **Appéti'mix™** et bien blanchir jusqu'à l'obtention d'un mélange moussueux.
3. Ajouter la farine tamisée petit à petit et bien mélanger.
4. Incorporer le mélange chocolat-beurre et mélanger à nouveau.
5. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 min.

LA DIÉTÉTICIENNE

Par rapport à la même
recette non enrichie :
1,6 fois plus de protéines
2,3 fois plus de calcium

LE MOT DE NOS EXPERTS

LE CHEF

On peut accompagner ce gâteau de **crème
chantilly** ou de **crème anglaise**.

Découvrez la vidéo
Le tuto du Chef
"Le gâteau au chocolat"



appéti'mix™
aide culinaire enrichie