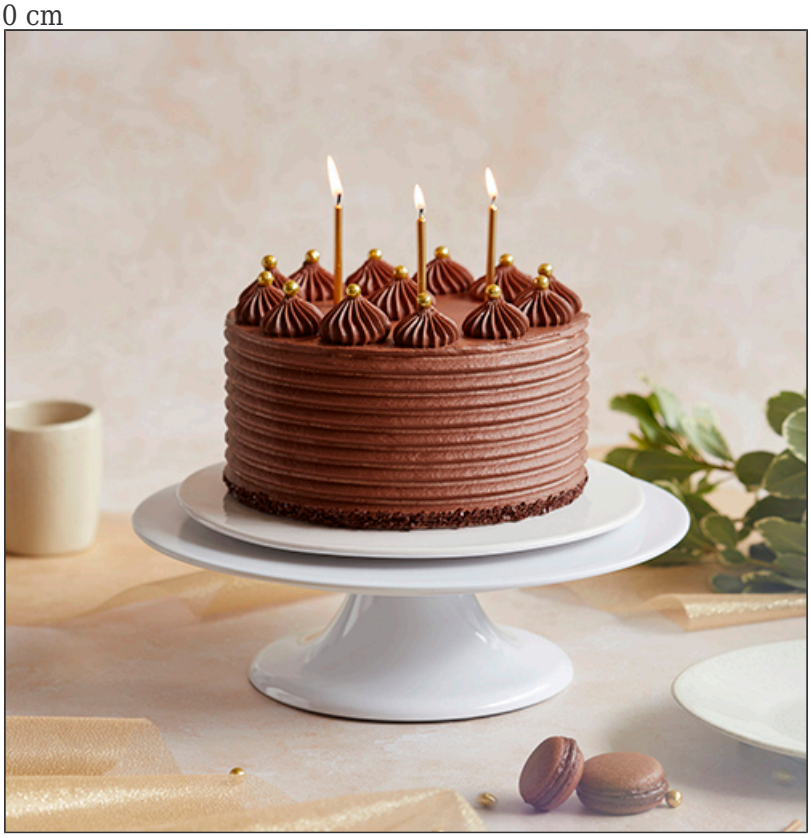
Gâteau de fête
Pour !1 "gâteau" de 20 cm



1. ***GÂTEAU DE SAVOIE AU CACAO***

   400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
   200 g de crème liquide à 35% de M.G.
   150 g d'œufs
   40 g de cacao en poudre

   Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre tous les ingrédients pendant 4 minutes.
   Poser un cercle de 20×8 cm chemisé d'une bande de papier cuisson sur une plaque recouverte de papier cuisson et y verser la pâte. Cuire environ 45 minutes à 150°C.

2. ***SIROP À LA VANILLE***

   200 g de sucre
   200 g d'eau
   5 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

   Dans une casserole, porter le tout à ébullition puis laisser refroidir complètement avant utilisation.

3. ***CRÈME DIPLOMATE AU CACAO***

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
1 L d'eau froide (10°C maximum)
40 g de cacao en poudre

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour crème diplomate à froid et le cacao en poudre. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse.
La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

4. ***FOURRAGE POIRE***

300 g de **Fourrage Poire en Cubes ancel**

5. ***MONTAGE & FINITION***

Parer le dessus du gâteau de Savoie au cacao avant de le couper en 3 disques de même épaisseur. Imbiber légèrement de sirop à la vanille un premier disque de gâteau puis étaler 150 g de fourrage poire sans aller jusqu'au bord. A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser des pointes de crème diplomate sur le pourtour du gâteau, puis recouvrir le fourrage poire de crème diplomate au cacao. Renouveler l'opération une seconde fois puis placer le dernier disque de gâteau et l'imbiber légèrement de sirop à la vanille. Masquer la surface du gâteau de crème diplomate, puis masquer et finaliser les bords à l'aide d'un peigne à décor. Pour finir, dresser des pointes de crème diplomate de différentes tailles et ajouter le décor de votre choix.