

Bienvenue chez Christhummm

~~ Number Cake Chocolat ~~

- Découper les chiffres avec un couteau bien tranchant
- N'hésitez pas à mettre au frigo de temps en temps si votre pâte ramollie de trop
- Préchauffer le four à 150° (chaleur tournante)
- Placer le papier cuisson avec les chiffres sur une plaque de four pour 15 à 18 mn (
- A la sortie du four votre pâte est à peine dorée sur les bords et encore un peu molle, mais comme pour les cookies, elle va durcir un peu en refroidissant
- Laisser refroidir sur une grille.

- Renouveler l'opération pour avoir deux autres chiffres, chaque gâteau se composant de deux fois le même chiffre

- Monter la ganache au fouet (robot ou main) vitesse moyenne pour l'épaissir
- Transvaser dans une poche avec une douille de 10 mm
- Placer un premier chiffre sur le plat de service, pocher la ganache sur toute la surface du biscuit
- Poser le second chiffre sur la ganache
- Pocher de nouveau des petits dômes de ganache

- Déposer toutes vos décors selon votre imagination
- Placer le tout au frais jusqu'à la dégustation