



GATEAUX DE CHOCOLATE

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



INGREDIENTES

- 100 g almendra
- 100 g anacardo
- 100 g avellana
- 100 g praliné
- 300 g chocolate rico blanco
- 50 g avellana

PARA DECORACIÓN

- 200 g chocolate blanco
- 100 g pistacho picado
- Nappage

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

*La pâtisserie comme art
de vivre*





L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima

GÂTEAUX DU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- 100 g amande
- 100 g cajou (anacardier)
- 100 g noisette
- 100 g praliné
- 300 g chocolat riche blanc
- 50 g noisette

POUR DÉCORATION

- 200 g chocolat blanc
- 100 g pistache concassée
- Nappage

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

*La pâtisserie comme art
de vivre*





L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima

CHOCOLATE CAKES



INGREDIENTS

- 100 g almonds
- 100 g cashews
- 100 g hazelnuts
- 100 g praline
- 300 g rich white chocolate
- 50 g hazelnuts

FOR DECORATION

- 200 g white chocolate
- 100 g chopped pistachios
- Nappage

L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

*La pâtisserie comme art
de vivre*





L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima

GATEAUX DE CHOCOLAT

المكونات

- 100 غ لوز
- 100 غ كاجو
- 100 غ بندق
- 100 غ برالينيه
- 300 غ شوكولاتة بيضاء غنية
- 50 غ بندق

للتزيين

- 200 غ شوكولاتة بيضاء
- 100 غ فستق مجروش
- ناباج



L'ATELIER DES GÂTEAUX
by Chef Fatima



traltuer_fatma_01



traltuer_fatma_01



003402124728



NUESTRO SITIO WEB

WWW.ATELIERCHEFFATIMA.COM

La pâtisserie comme art
de vivre

