

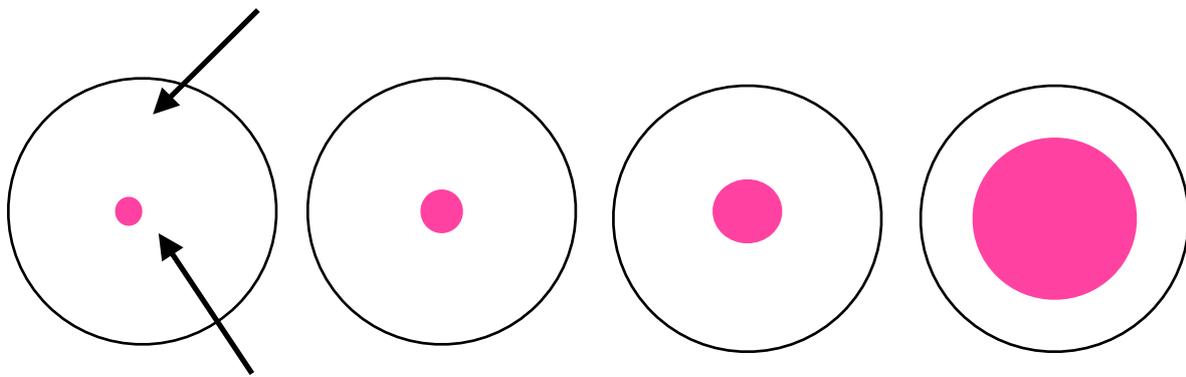
Technique pour réaliser un gâteau coeur

Pour réaliser ce gâteau coeur, il vous faudra 20 crêpes.

De la crêpe N°1 à la crêpe N°2, vous déposerez une couche de chantilly sur toute la surface.

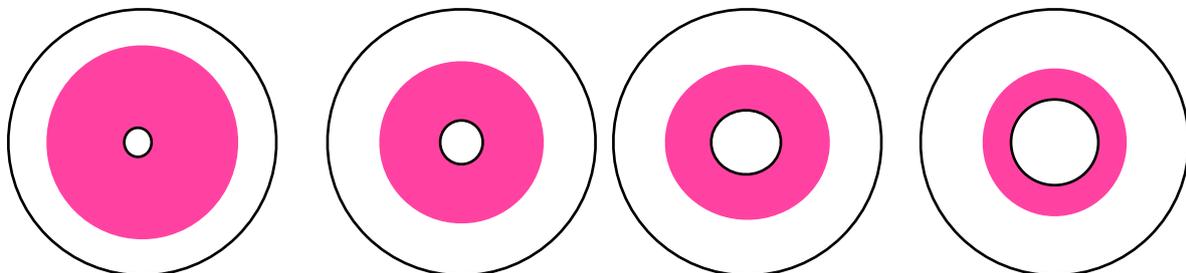
De la crêpe N°3 jusqu'à la crêpe N°12 vous déposerez une couche de chantilly en laissant au centre, un cercle pour y déposer une couche de mousse aux fruits. Ce dernier cercle devra s'agrandir et être de plus en plus large, jusqu'à la 12ème crêpe. Veillez à toujours laisser de la chantilly en bordure des crêpes.

Crème chantilly blanche



Mousse aux fruits Rose

Puis à partir de la 13ème crêpe, vous déposerez moins de mousse aux fruits et de la chantilly au centre et sur le bord externe. Le cercle rose doit se rapetisser et le cercle au centre de chantilly s'agrandir. Il y aura toujours de la chantilly en bordure des crêpes et ce, jusqu'à la 17ème crêpe.



Les crêpes 18, 19 et 20 seront entièrement recouvertes de chantilly.