

LES CAKES

LE CHOCOLAT / MENDIANT



*Un cake moelleux au chocolat,
original grâce à son décor mendiant
et son enrobage glaçage rocher !*



@Marc Hemery

RECETTE POUR 6 CAKES DE 170 X 80 X 70 MM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

APPAREIL À CAKE

- 370 g Beurre pommade
- 300 g Sucre
- 100 g Poudre d'amandes blanche fine DISGROUP
- 360 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 360 g Farine T45 DISGROUP
- 20 g Poudre à lever DISGROUP
- 280 g Couverture chocolat noir 64% SIGNATURE
- 125 g Amandes blanchies DISGROUP torréfiées
- 110 g Raisins secs standard n°9 DISGROUP
- QS Grand Marnier®
- 40 g Noisettes décortiquées DISGROUP
- 60 g Cubes d'écorces d'oranges DISGROUP
- 12 g Pistaches entières

Imbiber les raisins secs dans le Grand Marnier®. À

la feuille, mélanger le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter ensuite progressivement les œufs puis incorporer la farine et la levure. Faire reposer la pâte quelques heures avant d'incorporer la couverture chocolat fondue. Graisser les moules, disposer les variétés de fruits au fond puis garnir avec 300 g de pâte. Dresser un filet de beurre pommade au cornet au centre de chaque cake. Cuire 35-40 min à 140°C.

SIROP D'IMBIBAGE

- 2000 g Eau
- 1000 g Sucre
- 150 g Grand Marnier®

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter ensuite l'alcool.

GLAÇAGE ROCHER

- 700 g Couverture chocolat noir 64% SIGNATURE
- 180 g Huile de pépins de raisin
- 200 g Amandes hachées DISGROUP torréfiées

Faire fondre la couverture chocolat puis ajouter l'huile et les amandes. Utilisation à 30-35°C.

MONTAGE DES CAKES

Une fois les cakes cuits et refroidis, les imbiber de sirop à 40°C et laisser sécher 1h au réfrigérateur. Glacer les cakes en plongeant toute la base dans le glaçage rocher. Appliquer du nappage Covergel Irca sur le dessus des cakes puis disposer les fruits secs en décoration pour donner l'effet mendiant.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »