

CHOCOLAT



PAVOT / CITRON



WEEKEND CITRON

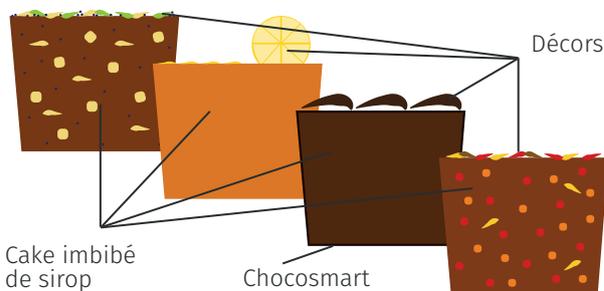


FRUITS



MARC HEMERY
Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



CAKE CITRON/PAVOT

Recette pour 15 cakes 180 x 70 x 65 mm (350 g).

- 1000 g de beurre
- 800 g de sucre
- 120 g de sucre inversi Lebboline
- 350 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 850 g d'œufs
- 1500 g de farine T 45 DISGROUP
- 50 g levure chimique Vigor Baking
- 280 g de lait entier
- 240 g de cubes de citrons hachés
- 40 g de zestes de citrons
- 110 g de graines de pavot bleu

Crémer le beurre avec les sucres et la poudre d'amandes. Ajouter graduellement les œufs. Puis la farine préalablement tamisée avec la levure. Verser le lait. Attention à ne pas trop travailler la masse. Mettre les cubes de citrons, les zestes et le pavot. Peser 350 g de masse dans chaque moule. Dresser un filet de beurre pommade au centre sur la longueur de chaque cake. Cuire 35 mn à 160°C.

SIROP

- 850 g de sucre
- 950 g d'eau
- 450 g de purée citron LE P'TIT BENOIT

Bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter la purée de citron. Réserver pour imbiber les cakes.

Dès la sortie du four, démouler et imbiber chaque cake de sirop citron. Laisser refroidir. Napper puis décorer avec des fruits secs et des graines de pavot.

CAKE WEEKEND CITRON

Recette pour 12 cakes 180 x 70 x 65 mm (375 g).

- 1000 g d'œufs
- 1200 g de sucre
- 150 g de sucre inversi Lebboline
- 14 g de sel
- 600 g de crème fraîche épaisse
- 1100 g de farine T 45 DISGROUP
- 22 g de levure chimique Vigor Baking
- 35 g de zestes de citrons
- 400 g de beurre clarifié fondu froid

Monter au batteur avec le fouet pendant 10 mn. Ajouter délicatement la farine préalablement tamisée avec la levure. Verser le beurre et les zestes. Attention à ne pas trop travailler la masse. Peser 375 g de masse dans chaque moule. Dresser un filet de beurre pommade au centre sur la longueur de chaque cake. Cuire 35 mn à 160°C. Laisser refroidir. Napper puis décorer avec une tranche de citron séché au four.

CAKE CHOCOLAT

Recette pour 15 cakes 180 x 70 x 65 mm (400 g).

- 1000 g de beurre
- 640 g de sucre
- 120 g de sucre inversi Lebboline
- 560 g de pâte d'amandes 50% DISGROUP
- 850 g d'œufs
- 1250 g de farine T 45 DISGROUP
- 240 g de cacao en poudre
- 50 g levure chimique Vigor Baking
- 320 g de lait entier
- 1000 g de couverture Reno Concerto 72%

Crémer le beurre avec les sucres et la pâte d'amandes. Ajouter graduellement les œufs. Puis la farine préalablement tamisée avec le cacao et la levure. Verser le lait. Attention à ne pas trop travailler la masse. Détendre une petite partie dans la couverture fondue avant de tout mélanger délicatement. Peser 400 g de masse dans chaque moule. Dresser un filet de beurre pommade au centre sur la longueur de chaque cake. Cuire 35 - 40 mn à 160°C.

SIROP

- 850 g de sucre
- 950 g d'eau

Bouillir l'eau avec le sucre. Réserver pour imbiber les cakes.

Dès la sortie du four des cakes, démouler et imbiber de sirop. Laisser refroidir. Enrober chaque cake de Chocosmart. Coller des copeaux de Gianduja et saupoudrer de Biancaneve.

CAKE AUX FRUITS

Recette pour 15 cakes 180 x 70 x 65 mm (460 g).

- 1200 g de beurre
- 1000 g de sucre glace
- 120 g de sucre inversi Lebboline
- 1000 g d'œufs
- 1300 g de farine T 45 DISGROUP
- 50 g levure chimique Vigor Baking
- 300 g de rhum 40% vol. DISGROUP
- 600 g de raisins DISGROUP
- 500 g de raisins blonds
- 400 g de bigarreaux rouges confits DISGROUP
- 400 g de cubes d'écorces d'oranges confits DISGROUP
- 20 g de zestes de citrons
- 20 g de zestes d'oranges

Dans une bassine, filmer pour faire macérer les raisins dans le rhum en chauffant 2 mn au micro-ondes. Crémer le beurre avec les sucres. Ajouter graduellement les œufs. Puis la farine préalablement tamisée avec la levure. Attention à ne pas trop travailler la masse. Mettre les raisins égouttés, les fruits et les zestes. Peser 350 g de masse dans chaque moule. Dresser un filet de beurre pommade au centre sur la longueur de chaque cake. Cuire 40 - 45 mn à 160°C.

SIROP

- 850 g de sucre
- 950 g d'eau
- 350 g de rhum 40% vol. DISGROUP

Bouillir l'eau avec le sucre. Refroidir avant d'ajouter le rhum. Réserver pour imbiber les cakes.

Dès la sortie du four, démouler et imbiber chaque cake de sirop rhum. Laisser refroidir. Napper puis décorer avec des fruits secs.



LES PRODUITS DE VOS RECETTES



Réf. 7547



Réf. 3657



Réf. 1269



Réf. 650307



Réf. 1358



Réf. 3621



Réf. 4482



Réf. 733



Réf. 5096



Réf. 7853



Réf. 7401