

# CAKE NOISETTE



En partenariat avec Premium Gastronomie

Recette pour 8 cakes de 290 x 45 mm (350 g)

## COMPOSITION :

- Pâte à cake noisette/ orange
- Sirop d'imbibage au concentré Cointreau 60% vol.



## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## INGRÉDIENTS

### PÂTE À CAKE NOISETTE ORANGE

- 500 g de beurre
- 2 zestes d'orange
- 550 g de cassonade
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP torréfiée
- 420 g d'œufs
- 150 g de lait
- 700 g de farine T45 DISGROUP
- 20 g de levure Vigor Baking
- 50 g de concentré Cointreau 60% vol.
- 120 g d'écorces d'oranges confites hachées



### SIROP D'IMBIBAGE

- 900 g d'eau
- 600 g de sucre
- 150 g de concentré Cointreau 60% vol.



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Hacher les écorces d'oranges puis macérer dans le Cointreau. À la feuille, au batteur, crémier le beurre pommade avec les zestes d'orange et la cassonade. Ajouter la poudre de noisette puis les œufs progressivement avec le lait. Verser la farine tamisée avec la levure. Ajouter les écorces d'orange avant de réserver au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

Faire bouillir l'eau avec le sucre et laisser refroidir légèrement pour ajouter le Cointreau. Utiliser à 60-70°C.



## FINITION DES CAKES

Laisser revenir la pâte 1 heure à température ambiante avant de la retravailler quelques instants au batteur. Mouler puis dresser un cordon de beurre pommade au centre pour permettre le développement régulier des cakes. Cuire 35 mn à 150°C. Refroidir puis tremper rapidement dans le sirop d'imbibage. Napper et décorer.