

GÂTEAU DE SAVOIE



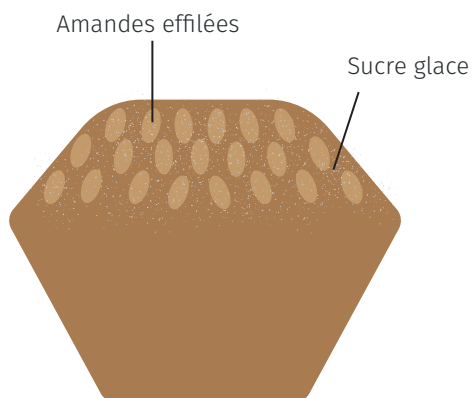
MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

GÂTEAU DE SAVOIE



Recette pour 8 moules cannelés de 160 mm de diamètre

- 500 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 400 g de sucre
- 20 g de sucre vanillé DISGROUP
- 10 g de zeste de citron
- 600 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 400 g de sucre
- 300 g de farine T45 DISGROUP
- 300 g de fécule de pomme de terre

Au pinceau, badigeonner de beurre fondu les moules une première fois. Placer au réfrigérateur avant de beurrer une deuxième fois et chemiser de sucre semoule. Monter les jaunes d'œufs avec les sucres et les zestes. Monter les blancs puis les serrer avec la deuxième partie de sucre. Tamiser ensemble la farine et la fécule. Détendre les jaunes montés avec la moitié des blancs d'œufs. Incorporer délicatement la farine puis le restant des blancs. Couler 300 g de biscuit par moule. Parsemer d'amandes effilées DISGROUP. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 30 min. à 165C° en four ventilé. Démouler aussitôt.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 1271



Réf. 8013