

LES CAKES

L'ARDECHOIS

*Un cake gourmand 100% marron
à l'intérieur et à l'extérieur !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 4 CAKES 16 X 8 X 8 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

MARRONS & SIROP

- 430 g Brisures de marrons
- 575 g Eau
- 745 g Sucre
- 35 g Joypaste vanille Irca
- 665 g Eau
- 23 g Rhum 44% vol. DISGROUP

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Une fois bouilli, mettre les brisures et la vanille puis couvrir avec un film et refaire une ébullition durant 2 min puis laisser refroidir au minimum 1h. Egoutter les brisures et garder le sirop égoutté et ajouter l'eau et le rhum pour imbiber les cakes.

APPAREIL À CAKE

- 575 g Beurre pommade
- 575 g Pâte de marron
- 460 g Crème de marron
- 735 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 70 g Rhum 44% vol. DISGROUP
- 7 g Sel
- 23 g Poudre à lever DISGROUP
- 550 g Farine T45 DISGROUP

Mettre le beurre, la pâte de marron au batteur à la feuille. Une fois homogène, rajouter la crème de marron et le rhum. Ajouter les œufs progressivement. Finir le mélange avec le sel, la levure et la farine. Laisser une nuit au frais. Le lendemain, mélanger les brisures

égouttées et l'appareil à cake. Graisser les moules et garnir au 2/3. Cuire 50 min à 160°C. Après cuisson, imbiber les cakes chauds dans le sirop froid.

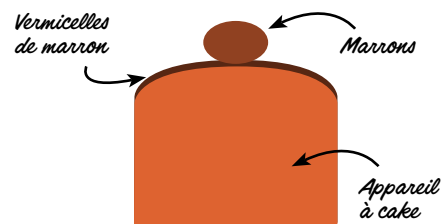
VERMICELLES DE MARRON

- 250 g Crème de marron
- 250 g Pâte de marron

Lorsque les cakes sont froids, mélanger au batteur la crème et la pâte de marron et pocher à l'aide d'une douille à nid 125g de ce mélange par cake.

MONTAGE DES CAKES

Décorer les cakes avec du biancaneve et des marrons.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »