

LE MARBRÉ



*Une délicieuse rencontre
entre le chocolat et
la vanille!*

COMPOSITION

pour 3 cakes de 650 g.

APPAREIL À CAKE DE BASE

Beurre cube	150 g
Sucre inversé Lebboline	150 g
Sucre cristall	150 g
Amande poudre blanche extra fine	150 g
Œuf entier liquide conventionnel	500 g
Farine T55 DISGROUP	250 g
Vigor Backing levure Irca	15 g
Crème 35% M.G. DISGROUP	170 g

APPAREIL VANILLE

Appareil de base	767 g
Joypaste vanille bourbon Irca	30 g
Farine T55 DISGROUP	100 g
Beurre cube	70 g

APPAREIL CHOCOLAT

Appareil de base	767 g
Cacao en poudre 22/24 Irca	50 g
Crème 35% M.G. DISGROUP	40 g
Pâte de cacao Irca	120 g

Réclamez tous les produits et références
à votre distributeur DISGROUP !



■ Appareil à cake vanille
■ Appareil à cake chocolat



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

APPAREIL À CAKE DE BASE

Dans la cuve d'un batteur, mettre le beurre pommade, les sucres et la poudre d'amande. Mélanger à la feuille. Quand tout est homogène, ajouter les œufs puis les poudres. Ajouter ensuite la crème froide. Diviser cet appareil en deux pour l'aromatization.

APPAREIL VANILLE

Mélanger l'appareil de base avec la vanille et la farine puis le beurre fondu froid.

APPAREIL CHOCOLAT

Faire fondre la pâte de cacao et verser la crème froide pour réaliser une ganache. Mélanger au batteur l'appareil de base avec la poudre de cacao puis la ganache.

MONTAGE DU CAKE

Après avoir fait les deux appareils la veille, graisser les moules à cake puis pocher successivement l'appareil vanille et chocolat. À l'aide d'un couteau, mélanger grossièrement dans le moule afin de former le marbrage. Cuire environ une heure à 155°C au four ventilé.

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »