

## LES CAKES

# CAKE COCO



*Un cake moelleux à la noix de coco,  
original grâce à son cœur cocounty  
et son enrobage chocolat croquant !*



@Hugo Alessio

### RECETTE POUR 4 CAKES - MOULE CAKE DE VOYAGE PARIS - SILIKOMART

#### PROCÉDÉS DE FABRICATION

##### APPAREIL À CAKE

- 315 g ..... Beurre pommade
- 260 g ..... Sucre
- 65 g ..... Sucre inverti Lebboline
- 30 g ..... Poudre d'amandes naturelles DISGROUP
- 65 g ..... Noix de coco râpée DISGROUP torréfiée
- 285 g ..... Œuf entier liquide DISGROUP
- 115 g ..... Purée noix de coco LE P'TIT BENOIT
- 450 g ..... Farine T45 DISGROUP
- 15 g ..... Levure Vigor Baking Irca
- 3 g ..... Sel

Mélanger le beurre, le sucre, la Lebboline, la poudre d'amandes et la noix de coco au batteur. Une fois la pâte homogène, ajouter progressivement les œufs

et la purée de noix de coco. Finir le mélange avec le sel, la levure et la farine. Laisser une nuit au frais.

##### SIROP D'IMBIBAGE

- 450 g ..... Sirop à 30°B
- 300 g ..... Eau

##### GLAÇAGE CROQUANT CHOCOLAT

- 700 g ..... Couverture Réno Concerto noir 64% Irca
- 200 g ..... Huile neutre

Faire fondre la couverture chocolat puis ajouter l'huile. Utilisation à 30-35°C.

##### INSERT COCOUNTRY

- QS ..... Pralin Delicrisp Cocounty Irca

Faire fondre du Pralin Delicrisp Cocounty et le couler sur une plaque à 2 cm d'épaisseur. Mettre au frais avant de détailler des barres de 3 x 17 cm puis les surgeler.

#### MONTAGE DES CAKES

Détendre l'appareil à cake au batteur, graisser les moules et les garnir à moitié. Déposer les inserts surgelés puis remettre de l'appareil à cake pour arriver au 2/3 du moule. Cuire 50 min à 145°C. En fin de cuisson, démouler puis imbiber les cakes encore tiède/chaud dans le sirop tiède. Mettre au congélateur. Une fois les cakes froids, les plonger dans le glaçage croquant chocolat. Appliquer du nappage Covergel Irca sur le dessus du cake, des lamelles de noix de coco et des cubes de Pralin Delicrisp Cocounty Irca.



**SIGNATURE**  
by DISGROUP

*Les essentiels*

**Le P'tit Benoit**  
by DISGROUP

**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »