

LES CAKES

LE LINGOT



L'alchimie dorée : un cœur fruité dans un écrin croustillant, un festin pour les sens



@Marc Hemery

RECETTE POUR 15 CAKES LINGOT DE 14CM X 6.5CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT PAIN DE GENE

- 940 g Oeufs coquilles
- 1000 g Pâte d'amande blanche 50% SIGNATURE by DISGROUP
- 320 g Beurre
- 140 g Farine pâtissière T45 DISGROUP
- 60 g Fécule de pomme de terre
- 20 g Poudre à lever DISGROUP

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu. Puis délicatement la farine tamisée avec la fécule et la levure. Couler dans un cadre 37 x 57 cm. Cuire 15 - 20 min à 160°.

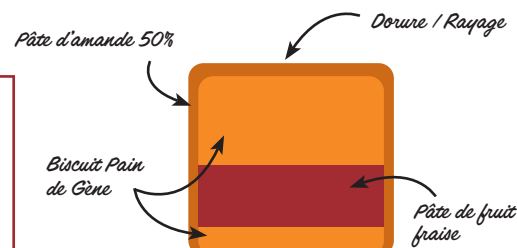
PATE DE FRUIT FRAISE

- 1000 g Purée de fraise sucrée 10% LE P'TIT BENOIT
- 200 g Sucre
- 20 g Pectine jaune
- 250 g Sirop de glucose DISGROUP
- 800 g Sucre
- 30 g Solution acide

Chauffer la purée avec la pectine et le sucre (200 g mélangé à sec). Porter à ébullition avant de verser le sucre et le glucose. Cuire à 104° ou 70° Brix au réfractomètre. Verser la solution acide juste avant de couler en cadre 37 x 28,5 cm sur une moitié de biscuit Pain de Gène. Recouvrir avec la deuxième plaque de biscuit Pain de Gène. Laisser prendre minimum 12 heures.

MONTAGE DES CAKES

Couper le cadre de 37 x 28,5 cm en 3 x 5 cakes. C'est à dire 15 cakes de 5,7 cm x 12,30 cm. Étaler à 2,5 mm 15 rectangles de pâte d'amande 50 % en 22 cm x 16 cm. Placer les cakes au centre en dorant légèrement chaque biscuit avec du blanc d'œufs. Appliquer la pâte d'amande en enveloppant chaque pièce. Retourner puis dorer avec du jaune d'œufs. Rayer. cuire 12 min à 180°.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »