

LES CAKES

LE CITRON / PAVOT



*Un cake moelleux, légèrement croquant,
aux saveurs subtiles et acidulées !*



@Marc Hemery

RECETTE POUR 15 CAKES DE 180 X 70 X 65 MM (350 G)

PROCÉDÉ DE FABRICATION

APPAREIL À CAKE

- 1000 g Beurre pommade
- 800 g Sucre
- 120 g Sucre inverti Lebboline
- 350 g Poudre d'amandes naturelles DISGROUP
- 850 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 1500 g Farine T45 DISGROUP
- 50 g Poudre à lever DISGROUP
- 280 g Lait entier
- 240 g Cubes de citron hachés
- 40 g Zestes de citron
- 110 g Graines de pavot bleu

Crémer le beurre avec les sucres et la poudre d'amandes. Ajouter graduellement les œufs puis la farine, préalablement tamisée avec la levure. Verser le lait (Attention à ne pas trop travailler la masse). Ajouter les cubes de citrons, les zestes et les graines de pavot.

MONTAGE DES CAKES

Peser 350 g de masse dans chaque moule. Dresser un filet de beurre pommade au centre sur la longueur de chaque cake puis cuire 35 min à 160°C. Décorer avec des fruits secs et des graines de pavot.

SIROP D'IMBIBAGE

- 850 g Sucre
- 950 g Eau
- 450 g Purée citron LE P'TIT BENOIT

Bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter la purée de citron. Réserver pour imbiber les cakes après cuisson. Dès la sortie du four, démouler et imbiber chaque cake de sirop citron. Laisser refroidir. Napper puis décorer avec des fruits secs et des graines de pavot.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »