



# CAKE À L'ORANGE



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : [contact@pellorce.com](mailto:contact@pellorce.com)

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €  
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

[www.pellorceetjullien.com](http://www.pellorceetjullien.com)



Pour 4 cakes + 50 madeleines

## PÂTE À CAKE

- 500 g de farine de gruau
- 550 g de sucre
- 500 g de beurre (pommade)
- 500 g d'œuf entiers
- 5 g de sel
- 15 g de levure chimique
- 25 g de trimoline
- 200 g de pâte d'orange
- Q.S zeste d'orange (1 pièce)

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Appareil à faire minimum 2H avant.

Zester l'orange sur le sucre et bien les mélanger à secs. Mélanger tous les ingrédients secs, détendre avec les œufs et la pâte d'orange. Ajouter la trimoline, la farine et la levure, mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène puis ajouter le beurre pommade.

Mettre dans les moules. Cuisson pour les cakes 40mn à 165°C et pour les madeleines (moule en fer) 13mn à 225°C, clé à buée ouverte.



**PÂTE D'ORANGE**  
4/4 = 1 KG  
CARTON DE 6  
REF: 1435



**RONDELLES D'ORANGE**  
40/50 MM 2,5 KILOS  
CARTON DE 5  
REF : 624