



# CAKE AUX MARRONS



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)



## PÂTE À CAKE

- 500 g de crème de marrons Pellorce & Jullien
- 200 g d'œuf entier
- 40 g de crème liquide
- 50 g de farine de châtaignes
- 50 g de maïzena
- 6 g de levure chimique
- 120 g de beurre fondu
- 200 g de brisures de marrons glacés Pellorce & Jullien

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Incorporer dans l'ordre les ingrédients et cuire environ 1h15 à 150 °c (recette pour 1 cake de 1kg)

## SIROP VANILLE

- 1 L d'eau
- 500 g de sucre
- Q.S vanille

Imbiber à chaud dès la sortie du four et filmer aussitôt. Stocker au frais ou au congélateur.  
Pocher le Marron Intense® dessus avec une douille adaptée.



CRÈME DE MARRONS  
4/4 = 1 KG  
CARTON DE 12  
REF: 1392



BRISURE DE MARRONS  
CARTON DE 2,5 KG  
5X2,5 KG  
REF: 585



MARRON INTENSE®  
4/4 = 950 G  
CARTON DE 12  
REF: 1702