



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

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

www.pellorceetjullien.com



Recette pour 1 cake

PÂTE À CAKE

- 27 g de farine de gruau
- 200 g de pâte de marrons
- 85 g de sucre
- 50 g de beurre
- 20 g de jaunes d'œufs
- 30 g de crème UHT
- 3 g de levure chimique
- Débris de marrons glacés
- Minis marrons pour le décor

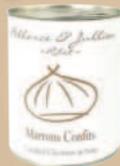
PROCÉDÉ DE FABRICATION

Appareil à faire minimum 2H avant.

Détendre la pâte de marrons avec le beurre. Ajouter la crème UHT et les jaunes. Mélanger la farine et la levure chimique.

Mouler immédiatement dans des moules de 20 cm x 10 cm. Cuire 40 mn à 160°, vérifier la cuisson avec une sonde, 95°C à cœur. Démouler, puncher légèrement avec un sirop vanille.

Mettre en décor les minis marrons et pulvériser de nappage neutre.



MARRONS AU SIROP
4/4 = 650 G
CARTON DE 6
REF: 109



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