



CAKE AU CITRON



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



INGRÉDIENTS

Recette calculée pour 25 mini cakes de 100 g ou 5 cakes de 500 g.

- 300 g de crème à 35% de MG
- 500 g d'œufs entiers
- 625 g de sucre semoule
- 5 g de sel
- 525 g de farine type 55
- 13 g de levure chimique
- 100 g de poudre d'amande blanche
- 50 g de zestes de citron
- 50 g de jus de citron
- 50 g de rhum
- 150 g de pâte de citron Pellorce & Jullien
- 5 g huile essentielle de citron
- 200 g de beurre fondu

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mélanger la crème, les œufs, le sucre, le sel, les zestes de citron, le jus de citron, le rhum, la poudre d'amande, la farine tamisée avec la levure puis la pâte de citron et ajouter le beurre fondu. Mettre en moule puis réserver au réfrigérateur quelques heures avant cuisson (150/170°C suivant four). Imbiber légèrement les cakes avec un sirop léger au jus de citron frais.

FINITIONS POSSIBLES

Napper légèrement les cakes avec un nappage blond et décor rondelles de citron Pellorce & Jullien ou les glacer ensuite avec un mélange de 500 g de sucre glace, 100 g de glucose et 120 g de jus de citron. Les passer à four chaud quelques instants pour cristalliser le glaçage. Décor au choix.

INSERT GOURMAND

- 500 g de pâte de citron Pellorce & Jullien
- 300 g de pâte d'amande 60%

Mélanger ensemble puis réserver au frais. Détailler à la guitare des petits inserts que vous pourrez mettre au milieu des cakes avant cuisson cela, permettra d'apporter une touche plus gourmande à vos cakes.



PÂTE DE CITRON
4/4 = 1 KG
CARTON DE 6
RÉF : 1436



RONDELLES DE CITRON
5 X 2,5 KILOS
RÉF : 637