



# CAKE À LA PISTACHE



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)



## INGRÉDIENTS

- 500 G DE FARINE
- 500 DE SUCRE SEMOULE
- 100 G DE SUCRE INVERTI
- 5 G DE SEL
- 400 G DE JAUNE D'ŒUFS
- 100 G D'ŒUFS ENTIERS
- 10 G DE LEVURE CHIMIQUE
- 200 G DE PÂTE DE PISTACHE PELLORCE & JULLIEN
- 20 G DE KIRSCH PUR D'ALSACE
- 150 G DE BEURRE LAITIER FONDU
- 400 G DE CRÈME UHT À 35% DE M.G.

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Faire fondre doucement le beurre puis le réserver au frais pour qu'il refroidisse.  
Mélanger tous les ingrédients au batteur ou cutter. (Farine, jaunes, œufs, sucres, sel, levure, pâte de pistache, kirsch ).  
Bien mélanger puis ajouter le beurre liquide froid puis la crème froide.  
Mélanger doucement puis couler en moule.

Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur puis cuire au four ventilé à 145°C/150°C pendant environ 1h-1h15 suivant la taille des cakes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.

Laisser refroidir et décorer.



PÂTE DE PISTACHE 4/4 = 1 KG  
CARTON DE 6  
REF: 1437