



# CAKE AUX FRUITS



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)



Recette pour 1 cake

## PÂTE À CAKE

- 110 g de farine de gruau
- 85 g de sucre
- 85 g de beurre
- 85 g d'œuf entiers
- 100 g de fruits gourmands
- 2 g de levure chimique
- 35 g de Kirsh

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Appareil à faire minimum 2H avant.

Au robot coupe, mettre le beurre pommade, ajouter les œufs un par un en première vitesse afin d'obtenir une bonne texture non tranchée.

Ajouter tous les ingrédients secs mélanger toujours en première vitesse. Ajouter le kirsch et mélanger, sortir l'appareil du robot et à la main ajouter les fruits gourmands.

Mettre dans les moules. Cuire 40 mn à 165°C, clé ouverte

Puncher avec du kirsh à la sortie du four et pulvériser de nappage neutre.



MÉLANGE GOURMAND  
CARTON DE 2,5 KG  
5X2,5 KG  
REF: 648