

Cake au citron



Toofruit® Citron

N° 1503

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 5 kg

Toofruit® Citron : 0,7 kg

Levure chimique : 0,315 kg

Sucre : 5 kg

Beurre fondu : 5,625 kg

Oeufs entiers : 7,5 kg

Méthode avec 3% de dosage

Préparation au batteur :

- Avec la feuille mélanger le beurre et le sucre.
- Ajouter les oeufs progressivement (bien mélanger).
- Finir en vitesse lente avec la farine, la levure chimique et le Toofruit® Citron préalablement mélangés.

Température de la pâte : 25-26°C.

Mise en place : mettre dans des moules à cakes graissés. Avec un coupe pâte huilé, fendre le cake au milieu.

Cuisson : cuire 35-40 minutes dans un four ventilé à 150°C.

A la sortie du four le cake peut être recouvert de sirop à 30°C baumé pour apporter de la brillance.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOIRS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984