

Travaux pratique de Pâtisserie

Cake au chocolat

Matières premières	Quantités	Progression
Œufs	0.250	<u>Procédé :</u>
Sucre inverti	0.075	Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
Sucre semoule	0.125	Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao et la levure chimique.
Poudre d'amande	0.075	Verser la crème, et terminer par le chocolat et le beurre fondu.
Farine	0.120	Cuire dans un moule à cake beurré à 160°C pendant environ 40 à 45 mn
Cacao poudre	0.025	
Levure chimique	0.008	
Crème UHT	0.120	
Manjari	0.060	
Beurre	0.105	
Beurre	0.150	Streusel cacao :
Cassonade	0.150	Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.
Poudre d'amande	0.150	Cuisson à 150/160°C
Fleur de sel	0.001	
Farine	0.125	
Cacao poudre	0.025	

