


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Recette pour 3 moules		Cake Châtaigne et figue	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs	5	<u>Procédé :</u>	
Sucre de canne	0.125	Hacher les figes en petits morceaux et réserver.	
Miel	0.060	Faire fondre le beurre puis le clarifier.	
Sel	0.002	Tamiser les farines et la poudre à lever.	
Crème épaisse	0.150	Mélanger les œufs, le sucre, le miel, le sel et la crème.	
Farine de châtaigne	0.200	Ajouter le mélange de farine puis incorporer le beurre et les figes.	
Farine de blé	0.070	Garnir les moules préalablement beurrés et farinés.	
Poudre à lever	0.006	Faire cuire au four ventilé à 155°C pendant environ 50 minutes.	
Beurre	0.100		
Figes séchées	0.250		
Moules alu	3		