


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Recette pour 2 cakes		Cake Lemon	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs	0.235	<u>Procédé :</u>	
Crème UHT	0.150	Faire fondre le beurre.	
Sucre	0.345	Mettre les œufs dans la cuve du batteur avec le sel, le sucre et les zestes.	
Sel	0.001	Tamiser la farine et la poudre à lever.	
Farine	0.265	Y ajouter la crème UHT et la farine.	
Poudre à lever	0.015	Mélanger au fouet.	
Beurre	0.060	Ajouter l'huile de tournesol puis le beurre fondu (40°C) et la purée de citron vert.	
Zestes de citron	0.060	Cuire à 160°C durant 45 minutes.	
Huile de tournesol	0.035		
Purée de citron vert	0.030		