


# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<b>Gâteau de voyage</b> <b>Cake au chocolat</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Cacao en poudre Beurre Sucre en poudre Farine Œufs Levure chimique Pistaches Pignons de pin Noisettes Rhum Sel	0.060 0.200 0.200 0.200 4 0.005 0.050 0.050 0.050 0.010 1 pincée	Blanchir le beurre pommade avec le sucre. Ajouter les œufs un à un. Incorporer le mélange farine/cacao/levure et bien mélanger. Ajouter enfin les fruits secs Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné. Cuire 55 minutes à four chaud 180°C. Au terme de la cuisson, vérifier que le cake est cuit en plantant la lame d'un couteau dans le cake; si elle en ressort sèche, le cake est cuit. Démouler et laisser refroidir sur grille. Servir accompagné d'une crème anglaise ou glacer de glace à l'eau pour le voyage.	