

# Cakes marbrés



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.240	<u>Masse blanche de base:</u>
Sucre glace	0.360	Mettre le beurre en pommade
Œufs	0.250	Ajouter le sucre glace et les œufs
Farine	0.360	Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique
Levure chimique	0.008	
Zeste de citron	0.008	<u>Masse blanche au citron:</u>
Lait entier	0.090	Ajouter les zestes de citron à 800g de masse blanche
Poudre de cacao	0.028	
Moules alu	2	<u>Masse cacao:</u>
14 x 8 cm		Mélanger le lait avec la poudre de cacao
		Ajouter au reste de la masse blanche (400g)
		<u>Montage:</u>
		Dresser à la poche alternativement une couche de masse blanche et une couche de masse cacao
		Recouvrir d'une couche de masse blanche
		Cuire à 160°C pendant 1 heure
		glace à l'eau.