

# Cakes aux fruits



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.225	<u>Cakes aux fruits</u>
Sucre glace	0.175	Faire macérer les fruits dans le rhum.
Trimoline	0.040	Monter le beurre et le sucre et la trimoline au batteur.
Œufs	4	Incorporer les œufs un à un.
Farine	0.250	Incorporer la farine et la levure, tamisées.
Levure chimique	0.005	Incorporer à la spatule les fruits.
Fruits confits	0.125	Dresser à la poche sans douille dans les moules.
Raisins	0.125	Décorer avec des amandes effilées blanches.
Oranges	0.040	A la sortie du four décorer avec des fruits confits, glacer à la glace à l'eau.
Rhum	0.050	
Sucre glace	0.150	<u>Glace à l'eau</u>
Eau	QS	Mélanger dans de l'eau tiède, du sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une substance poisseuse.