ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

CAKE VANILLE

Pour 3 cakes de 18 cm de long

Ingredients

330 g œufs entiers
465 g sucre semoule
4 g sel
30 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
200 g crème épaisse
360 g farine T55
7 g levure chimique
135 g beurre fondu chaud

Preparation

Dans un batteur muni d'un fouet, mélanger en vitesse lente les œufs entiers avec le sucre semoule, le sel et la pâte de vanille pendant environ 3 minutes.
Poursuivre avec la crème fraîche, puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble et enfin le beurre fondu à 45°C.
Débarrasser dans un bassin inox puis réserver pour 1 h minimum de repos.

Garnir en moule beurré et fariné, puis cuire dans un four ventilé à 145° C pendant environ 45 minutes.

Dès la sortie du four, démouler sur grille et laisser refroidir.
Saupoudrer les cakes froids de sucre glace décor et de vanille poudre.

Associated products

PASTE
MADAGASCAR BOURBON
VANILLA

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com