

CAKES AU CITRON

CORSIGLIA





RECETTE RÉALISÉE PAR LAURENT BAUD - CHEF PÂTISSIER AU FIDÈLE BERGER - ANNECY

INGRÉDIENTS

RECETTE CALCULÉE POUR 25 MINI CAKES DE 100 G OU 5 CAKES DE 500 G.

- . 300 G DE CRÈME À 35% DE MG
- . 500 G D'ŒUFS ENTIERS
- . 625 G DE SUCRE SEMOULE
- . 5 G DE SEL
- . 525 G DE FARINE TYPE 55
- . 13 G DE LEVURE CHIMIQUE
- . 100 G DE POUDRE D'AMANDE BLANCHE
- . 50 G DE ZESTES DE CITRON
- . 50 G DE JUS DE CITRON
- . 50 G DE RHUM
- . 150 G DE PÂTE DE CITRON CORSIGLIA
- . 5 G HUILE ESSENTIELLE DE CITRON (FACULTATIF)
- . 200 G DE BEURRE FONDU

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MÉLANGER LA CRÈME, LES ŒUFS, LES SUCRES, LE SEL, LES ZESTES DE CITRON, L'ARÔME (FACULTATIF), LE JUS DE CITRON, LE RHUM, LA POUDRE D'AMANDE, LA FARINE TAMISÉE AVEC LA LEVURE PUIS LA PÂTE DE CITRON ET AJOUTER LE BEURRE FONDU.

METTRE EN MOULE PUIS RÉSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR QUELQUES HEURES AVANT CUISSON. CUISSON À 150-170°C SUIVANT FOUR.

IMBIBER LÉGÈREMENT LES CAKES AVEC UN SIROP LÉGER AU JUS DE CITRON FRAIS.

FINITIONS POSSIBLES

NAPPER LÉGÈREMENT LES CAKES AVEC UN NAPPAGE BLOND ET DÉCOR TRANCHE DE CITRON CORSIGLIA OU LES GLACER ENSUITE AVEC UN MÉLANGE DE 500 G DE SUCRE GLACE, 100 G DE GLUCOSE ET 120 G DE JUS DE CITRON. LES PASSER À FOUR CHAUD QUELQUES INSTANTS POUR CRISTALLISER LE GLAÇAGE. DÉCOR AU CHOIX.

INSERTS GOURMANDS

- . 500 G DE PÂTE DE CITRON CORSIGLIA
- . 300 G DE PÂTE D'AMANDE 60%

MÉLANGER ENSEMBLE PUIS RÉSERVER AU FRAIS. DÉTAILLER À LA GUITARE DES PETITS INSERTS QUE VOUS POURREZ METTRE AU MILIEU DES CAKES AVANT CUISSON CELA PERMETTRA D'APPORTER UNE TOUCHE PLUS GOURMANDE À VOS CAKES.

CORSIGLIA SA
455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS
Corsiglia
FACOR 
Depuis 1896...