

CAKES A L'ORANGE

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 D'ORANGE
- . 50 G DE JUS D'ORANGE
- . 50 G D'ALCOOL D'ORANGE
- . 150 G DE PÂTE D'ORANGE CORSIGLIA
- . 5 G HUILE ESSENTIELLE D'ORANGE (FACULTATIF)
- . 200 G DE BEURRE FONDU

PROCÉDÉ DE FABRICATION

MÉLANGER LA CRÈME, LES ŒUFS, LES SUCRES, LE SEL, LES ZESTES D'ORANGE, L'ARÔME (FACULTATIF), LE JUS D'ORANGE ET L'ALCOOL D'ORANGE, LA POUDRE D'AMANDE, LA FARINE TAMISÉE AVEC LA LEVURE PUIS LA PÂTE D'ORANGE 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 D'ORANGE FRAIS.

FINITIONS POSSIBLES

NAPPER LÉGÈREMENT LES CAKES AVEC UN NAPPAGE BLOND ET DÉCORER AVEC DES DEMI TRANCHES D'ORANGE CORSIGLIA OU LES GLACER ENSUITE AVEC UN MÉLANGE DE 500 G DE SUCRE GLACE, 100 G DE GLUCOSE ET 100 G DE JUS D'ORANGE ET 20 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 D'ORANGE 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...