

CAKE
ALA
PISTACHE



CAKE À LA PISTACHE



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

INGRÉDIENTS

- . 500 G DE FARINE
- . 500 DE SUCRE SEMOULE
- . 100 G DE SUCRE INVERTI
- . 5 G DE SEL
- . 400 G DE JAUNE D'ŒUFS
- . 100 G D'ŒUFS ENTIERS

- . 10 G DE LEVURE CHIMIQUE
- . 200 G DE PÂTE DE PISTACHE CORSIGLIA
- . 20 G DE KIRSCH PUR D'ALSACE
- . 150 G DE BEURRE LAITIER FONDU
- . 400 G DE CRÈME UHT À 35% DE M.G.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

FAIRE FONDRE DOUCEMENT LE BEURRE PUIS LE RÉSERVER AU FRAIS POUR QU'IL REFROIDISSE.

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS AU BATTEUR OU CUTTER. (FARINE, JAUNES, ŒUFS, SUCRES, SEL, LEVURE, PÂTE DE PISTACHE, KIRSCH). BIEN MÉLANGER PUIS AJOUTER LE BEURRE LIQUIDE MAIS FROID PUIS LA CRÈME FROIDE.

MÉLANGER DOUCEMENT PUIS COULER EN MOULE.

LAISSER REPOSER 1 HEURE AU RÉFRIGÉRATEUR PUIS CUIRE À FOUR VENTILÉ À 145°C À 150°C PENDANT ENVIRON 1H-1H15 SUIVANT LA TAILLE DES CAKES. VÉRIFIER LA CUISSON À L'AIDE D'UNE POINTE DE COUTEAU.

LAISSER REFROIDIR ET DÉCORER.

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...