CAKE CARAMEL BEURRE SALÉ

COMMENT RÉSISTER ?

Un univers de caramel dans un monde de gourmandise !

Succombez à l'incontournable saveur caramel !

Pour plus d'informations : **03.20.10.80.20**
WWW.DAWNFOODS.COM / info.france@dawnfoods.com

DAWN FOODS FRANCE
456 rue du moulin
59193 ERQUINGHEM-LYS

CARAMEL BEURRE SALÉ

COMPOSITION

Base cake au caramel beurre salé
Garniture caramel
Crème au beurre au caramel
Glaçage lacté

Code article	Désignation	Conditionnement
0.02395.839	Mix Cake	Sac 12,5 kg
8.01434.400	M5005 Maracaïbo - Chocolat au lait	Sac 5 kg
2.02018.320	Compound Caramel	Pot 1 kg

Recette pour 3 cakes

INGRÉDIENTS

DAWN® Mix cake	500 g
Œufs	175 g
Huile	150 g
Lait	100 g
Blancs d'œufs	60 g
Sucre	30 g

Pour 1 kg de masse :

Noisettes toréffiées concassées	80 g
DAWN® Compound caramel	60 g

Sucre	320 g
Crème liquide	320 g
Beurre	250 g
Fleur de sel	5 g

Blancs d'œufs	50 g
Sucre	80 g
DAWN® Compound caramel	15 g
Beurre	220 g

DAWN® Chocolat Maracaïbo	350 g
Huile	100 g
Amandes hachées grillées	100 g

MISE EN OEUVRE

1. Base cake caramel beurre salé

Au batteur, mélanger la préparation pour cake avec les œufs, le lait et l'huile pendant 1 minute. Ensuite, augmenter la vitesse et mélanger pendant 4 minutes.
Monter les blancs d'œufs et le sucre.

Au premier mélange obtenu, ajouter les noisettes et le compound caramel, incorporer les blancs montés.
Garnir les moules d'environ 300 g de masse.

Cuire pendant 45 minutes ; 20 minutes oura fermé, puis ouvert pour le reste de la cuisson.

2. Garniture caramel

Faire cuire le sucre jusqu'à obtention d'un caramel, décuire avec la crème chaude, puis cuire de nouveau jusqu'à 108°C. Incorporer le beurre pommade et la fleur de sel. Réserver au frais.

3. Crème au beurre au caramel

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre à 60°C, monter au batteur. Incorporer le beurre pommade et le compound caramel.

4. Glaçage lacté

Fondre le chocolat et l'huile, ajouter les amandes.

5. Montage et finitions

Couper le cake en trois dans la hauteur, garnir avec la garniture caramel puis reconstituer le cake. Masquer entièrement le cake de crème au beurre au caramel puis recouvrir de glaçage amande préalablement chauffé à 35°C.