



# CAKE CITRONNÉ

LE CAKE QUI A DU PEP'S

---

Revisitez le cake classique avec une saveur acidulée incontournable, de la saveur du cake, au nappage et jusqu'à la décoration !

*Laissez-vous tenter !*



## COMPOSITION

Base cake saveur citron  
Nappage citronné

Code article	Désignation	Conditionnement
0.02395.839	Mix cake	Sac 12,5 kg
2.01367.521	Citro Nova (arôme citron)	Sac 1,5 kg
7.72334.100	Fondant pâtissier	Seau 4 kg
8.00076.300	Belnap Neutre	Seau 14 kg

Recette pour 3 cakes

## INGRÉDIENTS

Jus de citron jaune	100 g
Écorces d'oranges confites	80 g
DAWN® Mix cake	500 g
Œufs	175 g
Huile	150 g
Lait	40 g
DAWN® Citro Nova	8 g
Blancs d'œufs	80 g
Sucre	30 g

## MISE EN OEUVRE



### 1. Base cake citron

Faire chauffer le jus de citron et laisser infuser les écorces d'oranges confites.

Au batteur, mélanger la préparation pour cake avec les œufs, le lait, l'huile et l'arôme citron pendant 4 minutes.

Monter les blancs d'œufs et le sucre en meringue.

Au premier mélange obtenu, incorporer la meringue, puis délicatement les écorces d'oranges confites.

Garnir les moules d'environ 300 g de masse. À l'aide d'une corne trempée dans l'huile, effectuer une marque au centre du cake pour obtenir un beau développement à la cuisson.

Cuire pendant 40 minutes à 165°C ; 20 minutes oura fermé, puis ouvert pour le reste de la cuisson.

.....

### 2. Montage et finitions

À la sortie du four, imbiber de sirop citronné, laisser refroidir.

Napper avec le Belnap® et enfin glacer du fondant pâtissier additionné de jus de citron.

DAWN® Belnap	QS
DAWN® Fondant pâtissier	1 kg
Jus de citron	30 g