



# CAKE FRUITS DE LA PASSION & NOIX DE COCO

RÉGALEZ VOS PAPILLES D'UN MÉLANGE DES PLUS GOURMANDS !

Ce cake allie à la perfection saveurs fruitées et exotiques de coco-passion. Cette association détonante saura ravir toutes les papilles !

*Evadez-vous autour de saveurs exotiques !*

# FRUITS DE LA PASSION & NOIX DE COCO



## COMPOSITION

Base cake fruits de la passion & noix de coco  
Glaçage chocolat

Code article	Désignation	Conditionnement
0.02395.839	Mix cake	Sac 12,5 kg
8.01436.400	P7005 San Felipe® - chocolat noir	Sac 5 kg
2.03660.521	Backstolz (levure chimique)	Sac 1,5 kg

Recette pour 3 cakes

## INGRÉDIENTS

Abricots secs	80 g
Jus de passion	120 g
DAWN® Mix cake	500 g
Œufs	175 g
Huile	150 g
Lait	100 g
DAWN® Backstolz	10 g
Blancs d'œufs	100 g
Sucre	40 g
Poudre de coco	50 g

Sirop 50/50	150 g
Jus de passion	75 g
DAWN® Chocolat San Felipe®	350 g
Huile de pépins de raisins	100 g

## MISE EN OEUVRE

### 1. Base cake fruits de la passion & noix de coco

Mixer au robot-coupe les abricots secs et le jus de passion pour réaliser une compotée.

Au batteur, mélanger la préparation pour cake avec les œufs, le lait, l'huile et la levure pendant 1 minute à vitesse lente. Ensuite, augmenter la vitesse puis mélanger pendant 4 minutes.

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

Au premier mélange obtenu, incorporer la compotée abricot passion puis la meringue.

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 du sirop mélangé au jus de passion.

Laisser refroidir puis glacer la base du cake avec le mélange chocolat et huile.

Vous pouvez décorer de coco et d'une brochette de fruits confits.

