



CAKE PISTACHE & CERISE NOIRE

OSEZ LA COULEUR !

Ce cake allie tout en douceur pistache et cerise noire pour le plus grand plaisir des petits comme des grands gourmands !

Un réel plaisir gourmand à savourer !

PISTACHE & CERISE NOIRE



COMPOSITION

Base cake pistache cerise noire
Glaçage chocolat
Nappage rouge

Code article	Désignation	Conditionnement
0.02395.839	Mix cake	Sac de 12,5 kg
8.01436.400	P7005 San Felipe® - chocolat noir	Sac 5 kg
8.00278.333	Delifruit® cerise noire	Boîte 2,7 kg
2.02818.114	Pâte de pistache (100%)	Boîte 3 kg
8.00076.300	Belnap Neutre	Seau 14 kg
2.01450.521	Colorant rouge fraise	Bouteille 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 :

DAWN® Pâte de pistache	80 g
DAWN® Delifruit cerise noire	80 g
Pistaches hachées	50 g

DAWN® Chocolat San Felipe®	350 g
Huile de pépins de raisins	100 g
DAWN® Colorant rouge	QS
DAWN® Belnap	QS

MISE EN OEUVRE

1. Base cake cerise pistache

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, incorporer la pâte de pistache, le Delifruit® cerise noire légèrement haché, les pistaches hachées, puis 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. Montage et finitions

Tremper la base du cake dans un mélange chocolat huile.
Terminer en nappant la partie supérieure du nappage coloré rouge.

