



CAKE PRALINÉ

AUTOUR DES NOISETTES

Ce cake tout praliné idéal pour les petits comme les grands va faire des envieux !

Craquez pour la douceur du praliné !

PRALINÉ NOISETTES ET AMANDES



COMPOSITION

Base cake praliné
Garniture praliné
Crème au beurre praliné
Croustillant noisette

Recette pour 3 cakes

Code article	Désignation	Conditionnement
0.02395.839	Mix cake	Sac 12,5 kg
8.01434.400	M5005 Maracaïbo - Chocolat au lait	Sac 5 kg

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 toréfiées en poudre	80 g
Praliné amande noisette	100 g

Noisettes toréfiées	250 g
Sucre	150 g

Praliné noisette maison	300 g
Beurre pommade	90 g
DAWN® Chocolat Maracaïbo	90 g

Blancs d'œufs	50 g
Sucre	80 g
Praliné maison	15 g
Beurre	220 g

Croustillant noisette	QS
-----------------------	----

MISE EN OEUVRE

1. Base cake praliné

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 et le sucre.

Au premier mélange obtenu, ajouter les noisettes et le praliné amande noisette puis incorporer les blancs montés.
Garnir les moules d'environ 300 g de masse.

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

2. Praliné noisette maison

Faire cuire le sucre jusqu'à obtention d'un caramel, incorporer les noisettes. Laisser refroidir, puis mixer.

3. Garniture praliné

Incorporer au praliné maison le beurre pommade ainsi que le chocolat fondu.

4. Crème au beurre praliné

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

5. Montage et finitions

Couper le cake en trois dans le sens de la hauteur, garnir avec la garniture praliné, reconstituer le cake. Masquer entièrement le cake de crème au beurre praliné puis recouvrir de croustillant noisette saupoudré.