



## CAKE BANANE & BEURRE DE CACAHUÈTE

### COMPOSITION

Base cake  
Insert cacahuète  
Compotée banane

Code article	Désignation	Cdt
530588508	Pur beurre de cacahuète crunchy	Seau 3 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo blanco	Sac 5 kg
002395839	Mix cake Nature	Sac 12,5 kg
600084006	Mix crumble	Sac 3,5 kg
771767102	Belnap neutre	Seau 7 kg

### INGRÉDIENTS

#### Base cake

Cacahuètes concassées 150 g  
Sucre 200 g  
Eau 80 g  
Mix cake DAWN 200 g  
Oeufs 350 g  
Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN 1000 g  
Eau 280 g  
Huile 200 g

#### Insert cacahuète

Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN 300 g  
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN 200 g

#### Compotée banane

Banane QS  
Beurre QS  
Sucre QS

#### Montage et finitions

Banane 1/2  
Sucre QS  
Beurre QS  
Mix Crumble DAWN QS  
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN QS  
Belnap neutre QS

### MISE EN OEUVRE

Torréfier les cacahuètes à 150°C au four pendant 20 mn. Préparer un sirop avec 200 g de sucre et 80 g d'eau et cuire à 120°C. Mettre les cacahuètes dans le sirop, mélanger et sabler. Cuire jusqu'à la caramélisation des cacahuètes.

Dans la cuve du batteur, mettre la préparation pour cake, les oeufs, le Pur beurre de cacahuète crunchy, les 280 g d'eau et l'huile.

Mélanger 2 mn en vitesse lente puis 4 mn en vitesse moyenne.

Ajouter les cacahuètes concassées caramélisées.

Mélanger le Pur beurre de cacahuète crunchy avec le chocolat blanc Cabo Blanco fondu.

Couler dans une forme. Réserver au grand froid.

Compoter les bananes avec un peu de beurre et de sucre. Déposer 100 g de compotée de banane sur l'insert cacahuète. Mettre au grand froid.

Garnir le moule à cake jusqu'à la moitié avec votre appareil à cake, déposer l'insert cacahuète-banane au centre. Refermer avec le reste de l'appareil.

Couper une banane en deux dans le sens de la longueur et la faire revenir dans le beurre et le sucre. Déposer les deux morceaux sur le cake en finition avant cuisson.

Saupoudrer avec un peu de crumble. Cuire à 170°C pendant 35 mn.

Après cuisson et refroidissement complet, tremper la base dans le chocolat blanc fondu et napper la partie supérieure du cake.