

Cake XXL citron-pavot

Cake XXL cappuccino

DIFFICULTE

1



TEMPS

60^M

OCCASION DE
CONSOMMATION

A partager



INGREDIENTS :

DAWN® Mix Cream Cake

DAWN® Compound Citron & DAWN® Compound Moka

DAWN® Chunks Chocolat Blanc

DAWN® Fondant Sublime

METHODE :

Battre à la feuille 1kg de Mix Cake avec 350g d'oeuf, 300g d'huile et 225g d'eau. Prélever 1kg de masse et mélanger avec 60g de Compound.

Cake Citron : ajouter 10g de graines de pavot à la pâte aromatisée au citron, puis garnir un moule à cake XXL.

Cuire 60 min à 160°C (four ventilé) / 190°C (four traditionnel).

Après refroidissement (45 min), glacer à l'aide d'un glaçage "maison" (sucre glace + eau) et décorer à l'aide de zestes de citrons confits.

Cake Cappuccino : ajouter 60g de chunks chocolat blanc à votre pâte aromatisée au café puis garnir un moule à cake XXL.

Cuire 1h10 à 160°C (four ventilé) / 190°C (four traditionnel).

Après refroidissement (45 min), glacer à l'aide du Fondant Sublime préalablement chauffé à 35°C et saupoudrer de cacao.

Dawn®

Creating happiness™