

ÉCOLE BELLOUET CONSEIL

CAKE VANILLE

Pour 3 cakes de 18 cm de long

Ingrédients

330 g œufs entiers
465 g sucre semoule
4 g sel
30 g pâte de vanille Bourbon Madagascar
200 g crème épaisse
360 g farine T55
7 g levure chimique
135 g beurre fondu chaud

Préparation

Dans un batteur muni d'un fouet, mélanger en vitesse lente les œufs entiers avec le sucre semoule, le sel et la pâte de vanille pendant environ 3 minutes.
Poursuivre avec la crème fraîche, puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble et enfin le beurre fondu à 45°C.
Débarrasser dans un bassin inox puis réserver pour 1 h minimum de repos.

Garnir en moule beurré et fariné, puis cuire dans un four ventilé à 145° C pendant environ 45 minutes.

Dès la sortie du four, démouler sur grille et laisser refroidir.
Saupoudrer les cakes froids de sucre glace décor et de vanille poudre.

Les produits associés à cette recette

PATE DE
VANILLE BOURBON
MADAGASCAR



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com