

# CAKE A LA FARINE DE CHATAIGNE

Atelier Corse

RECETTE N° E1028    30 PORTIONS    Famille de produit Dessert Gâteau

Denrées			Technique
	unités	quantités	
<b>Eléments de base</b>			
Farine	Kg	0.6	Travailler le beurre en pommade, incorporer le sucre glace et les œufs, 1 à 1
Farine de châtaigne	Kg	0,240	Ajouter les farines et la levure, saler
Œufs	U	12	Incorporer le reste des ingrédients (sauf rhum) Chemiser un moule à cake+ papier sulfurisé, garnir
Beurre	Kg	0,640	Enfourner 180°C pendant 45 min, à la sortie du four arroser avec le rhum
Sucre glace	Kg	0,600	
Raisins sec	Kg	0,500	
Noisette haché	Kg	0,100	
Amande haché	Kg	0,100	
Ecorce d'orange confite	Kg	0,100	
Zeste de citron	U	1	
Vanille		PM	
Rhum	L	PM	
Levure chimique	Kg	0,02	
Sel	Kg	PM	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			