

Obligatoire: Nom de la recette

Obligatoire: Groupe de produit

Cake financier

Obligatoire: Photo du produit

Indication concernant la recette

Domaine

Pâtisserie

Groupe de produit

Tourtes, cakes ou petites tourtes / Produit régional

Rendement base de la recette

50 Pièces

Rendement voulue

100 Pièces

Poids de la pièce

33,9

Poids final par pièce

34,9

Quantité brute de la recette | Base

1745

Quantité brute de la recette | Voulue

3490

Obligatoire: Rendement en pièce



Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
420	840	g	Blanc d'oeufs	
230	460	g	Sucre	
350	700	g	Amandes moulues	
175	350	g	Sucre	
190	380	g	Farine fleur	
210	420	g	Beurre	
120	240	g	Amandes effilées	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
1695	3390	g	Total Quantité de la recette	

Obligatoire: Quantité examens des matières premières

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
50	100	g	sucre glace	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
50	100	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Battre les blancs d'oeufs et le sucre

Mélanger les amandes moulues, le sucre et la farine

Fondre le beurre

Mélanger les amandes moulues, le sucre et la farine avec la meringue

Ajouter le beurre fondu

Dresser 25g de masse par moule

Disposer 2g d'amandes effilées sur chaque masse

Obligatoire: Procédé de fabrication (avant et après cuisson)

Obligatoire: Température, temps de cuisson, soupirail, vapeur

Cuisson

Température de cuisson

175°C

Temps de cuisson

30 minutes

Tirage

Ouvert

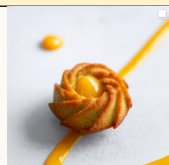
Fermé

Vapeur

Oui

Non

Autres



Photos supplémentaires selon appréciation personnelle