

Composition d'une recette

Obligatoire



Bastien Bolomey

Cake financier

Indication concernant la recette

Domaine Pâtisserie

Groupe de produit Pâtisseries, cakes ou petites pâtisseries / Produit régional

Rendement base de la recette 50 Pièces

Rendement voulue 100 Pièces

Poids de la pièce 339 g

Poids final par pièce 349 g

Quantité brute de la recette | Base 1745 g

Quantité brute de la recette | Voulue 3490 g



Quantité de base	Quantité voulue	q	Ingrédients	Autres indications
420	840	g	Blanc d'œufs	
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	

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

Procédé de fabrication

Battre les blancs d'œufs 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 3g d'amandes effilées sur chaque masse

Cuisson

Température de cuisson 175°C Temps de cuisson 33 minutes
Tirage ☒ Ouvert ☐ Fermé Vapeur ☐ Oui

Nom de la recette

Photo (produit fini uniquement)

Logo de l'entreprise

Groupe de produit

Rendement

Ingrédients et quantités

Procédé de fabrication

Processus de cuisson

Finition après cuisson