

*Rolls cake choco orange*



# Rolls cake choco orange

## - Appareil à cake -



**Farine Maurey Or**  
700 gr



**Amande en poudre**  
135 gr



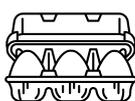
**Beurre**  
520 gr



**Levure chimique**  
20 gr



**Sucre**  
540 gr



**Œufs entiers**  
430 gr



**Lait entier**  
170 gr



**Orange confite**  
220 gr

Mélanger le beurre pommade et le sucre, ajouter la poudre d'amande puis les œufs et le lait progressivement. Ajouter la farine et la levure chimique tamisée. Sur le total de la masse rajouter les oranges confites.

## - Glaçage chocolat -



**Chocolat lait**  
700 gr



**Huile**  
200 gr

Faire fondre le chocolat au bain marie puis incorporer l'huile.

## - Sirop à imbiber -



**Sirop à 30°B**  
450 gr



**Eau**  
300 gr

## - Montage et finitions -

- 1 Mettre 180 gr d'appareil dans des moules ronds de 10 cm de diamètre et 4 cm de hauteur.
- 2 Cuire 25 min au four ventilé à 140°C.
- 3 Imbiber dans un sirop froid les Rolls-cake à la sortie du four puis réserver à 4°C de 1h à 3h.
- 4 Tremper ensuite la partie haute du Rolls-cake dans le glaçage chocolat puis la laisser refroidir. Pour finir, parsemer de zeste d'orange.



LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903



*Cake sésame*

# Cake sésame

Pour 4 moules 10x10

## - Appareil à cake -



**Sucre**

460 gr



**Farine**

550 gr



**Graines de  
sésame blanc**

150 gr



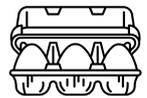
**Beurre**

200 gr



**Trimoline  
ou miel**

70 gr



**Œufs  
entiers**

480 gr



**Pâte de sésame  
blanc**

80 gr



**Rhum**

150 gr



**Crème épaisse**

260 gr



**Levure  
chimique**

20 gr

Faire gonfler les graines de sésame dans le rhum. A l'aide du fouet, monter les oeufs avec le sucre et le miel/trimoline dans lequel vous aurez incorporé la pâte de sésame. Ajouter à la maryse la farine et la levure chimique tamisées ensemble. Enfin, incorporer la crème épaisse avec le beurre fondu puis ajouter les graines de sésame.

## - Sirop à imbiber -



**Rhum**

100 gr



**Sirop à 30°B\***

200 gr

\*1 l d'eau + 1,350 kg de sucre

Porter le mélange à ébullition puis stopper la cuisson dès que le sucre est complètement fondu.

## - Montage et finitions -

- 1 Garnir aux 3/4 des moules à cake beurrés et farinés.
- 2 Cuire 45 min au four ventilé à 145°C.
- 3 Saupoudrer de sucre glace pour le décor et une bande de chocolat fondu.
- 4 Imbiber chaud les cakes avec le sirop froid.



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903



*Cake marbré choco*

# Cake marbré choco

## - Ingrédients -



**Farine Maurey Or**  
600 gr



**Cacao en poudre**  
50 gr



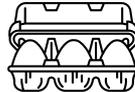
**Beurre**  
300 gr



**Poudre à lever**  
15 gr



**Sucre glace**  
600 gr



**Œufs entiers**  
600 gr



**Huile de colza**  
200 gr

## - Méthode -

- 1 Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade et le sucre glace.
- 2 Incorporer les oeufs petit à petit.
- 3 Ajouter la farine et la poudre à lever tamisée.
- 4 Finir le mélange par l'huile de colza.
- 5 Prélever les  $\frac{3}{4}$  de la masse totale.
- 6 Dans le  $\frac{1}{4}$  restant, incorporer le cacao puis mouler en alternant.
- 7 Cuire 45 min à 200°C.  
Démouler et filmer aussitôt.



LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903



*Cake marbré pistache*

# Cake marbré pistache

## - Ingrédients -



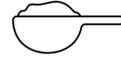
**Farine Maurey Or**  
600 gr



**Pâte de pistache**  
100 gr



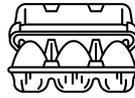
**Beurre**  
300 gr



**Poudre à lever**  
15 gr



**Sucre glace**  
600 gr



**Œufs entiers**  
600 gr



**Huile de colza**  
200 gr

## - Méthode -

- 1 Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade et le sucre glace.
- 2 Incorporer les oeufs petit à petit.
- 3 Ajouter la farine et la poudre à lever tamisée.
- 4 Finir le mélange par l'huile de colza.
- 5 Prélever les  $\frac{3}{4}$  de la masse totale.
- 6 Dans le  $\frac{1}{4}$  restant, incorporer la pâte de pistache puis mouler en alternant.
- 7 Cuire 45 min à 200°C.  
Démouler et filmer aussitôt.



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903