

Rolls cake choco orange



Rolls cake choco orange

- Appareil à cake -



Farine Maurey Or
700 gr



Amande en poudre
135 gr



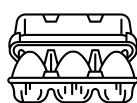
Beurre
520 gr



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 zest 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



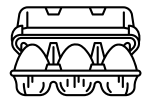
Beurre

200 gr



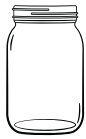
**Trimoline
ou miel**

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



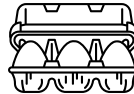
Beurre
300 gr



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



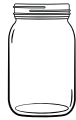
Cake marbré pistache

Cake marbré pistache

- Ingrédients -



Farine Maurey Or
600 gr



Pâte de pistache
100 gr



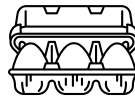
Beurre
300 gr



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