



# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

## CAKE NATURE

### Ingrédients 100Kg/6 portions :

BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.100	
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG SEAU 5L PRESIDENT#	1.047	62mL
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	1.927	115g
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA RISSO#	0.755	45g
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.050	3g
MOULE CAKE ALU 233X108X60MM 1090CC X500	10.000	
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	1.843	2 unités
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.918	115g



### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	340 kcal
<b>Energie</b>	<b>1430 kJ</b>
<b>Graisses totales</b>	<b>14.7 g</b>
<b>Dont AG saturés</b>	<b>3.0 g</b>
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
<b>Glucides totaux</b>	<b>44.2 g</b>
<b>Dont Glucides simples (sucres)</b>	<b>26.3 g</b>
Glucides complexes	-
<b>Protéines</b>	<b>6.6 g</b>
<b>Sel</b>	<b>0.3 g</b>
Calcium	39.1 mg
Fer	1.0 mg

### Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

Les réserver dans des bacs (mélanger la levure et la farine) de façon à obtenir une bonne répartition de la levure et réserver ce mélange

Mettre les œufs, le sucre la crème épaisse et l'huile dans la cuve , travailler un peu avec le mélangeur

Ajouter la farine ,la levure au fur et à mesure émulsionner avec le mélangeur, jusqu'à obtention d'une masse homogène

verser l'appareil dans les moules cake en aluminium

Mettre en cuisson four chaud à 150° pendant 45 minutes à 55 minutes suivant les fours,