



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

CAKE A LA CANNELLE



Ingrédients 100/6portions :

BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.100	/
CANNELLE MOULU POT 390G DUCROS#	0.034	PM
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG SEAU 5L PRESIDENT#	1.042	62,5g
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	1.919	115g
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA RISSO#	0.750	45g
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.050	3g
MOULE CAKE ALU 233X108X60MM 1090CC X500	10.000	2 unités
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	1.835	115g
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.910	

Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette

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

Mettre les oeufs, la crème et l'huile dans la cuve , travailler un peu avec le mélangeur y ajouter le sucre et émulsionner l'appareil

Y ajouter la farine ,la levure ,et la cannelle 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,

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	344 kcal
Energie	1443 kJ
Graisses totales	15.2 g
Dont AG saturés	3.0 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	43.9 g
Dont Glucides simples (sucres)	26.1 g
Glucides complexes	-
Protéines	6.5 g
Sel	0.3 g
Calcium	38.7 mg
Fer	1.2 mg
Vitamine C	0.1 mg