



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

CAKE CHOCO MANDARINE



Ingrédients 100 portions/kg :

BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.100
CACAO PONDRE 100% SAC 1KG CEMOI#	0.435
CREME FRAICHE EPAISSE 15%MG SEAU SL PRESIDENT#	0.634
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	1.030
HM - LAIT 1/2 ECREME 1L LOCALE IDF A COMMANDER	1.230
HUILE COLZA BIDON SL AMPHORA/COPPELIA#	0.714
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.041
MANDARINE SEGMENT SIROP BOITE 3/1 LA PULPE#	1.000
MOULE CAKE ALU 233X108X60MM 1090CC X500	10.000
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	0.634
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.820

Progression de la recette:

Déconditionner et peser les différents ingrédients pour la confection de la recette.
Les réserver dans des bacs.

Egoutter les mandarines.

Mélanger la levure et la farine de façon à obtenir une bonne répartition de la levure et réserver ce mélange.

Mettre les oeufs, le sucre, l'huile et le lait dans la cuve, travailler un peu avec le mélangeur.

Ajouter la farine, la levure, et le cacao poudre, mélanger, finir en ajoutant la crème épaisse.

Verser l'appareil dans les moules cake en aluminium en ajoutant 100gr de mandarine

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

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	298 kcal
Energie	1249 kj
Graisses totales	13.7 g
Dont AG saturés	2.8 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	37.8 g
Dont Glucides simples (sucres)	27.3 g
Glucides complexes	-
Protéines	4.7 g
Sel	0.2 g
Calcium	37.3 mg
Fer	0.6 mg