



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

GÂTEAU CACAO FACON FINANCIER

Ingrédients pour 100 convives en Kg :

AMANDÉ BLANCHI POWDRE 1KG LA PULPE#	0.900
BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.050
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	0.600
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.070
MARGARINE LIQUIDE 2.5L BEBO VARIO#	1.650
OEUF LIQUIDE BLANC FRANCE TETRABRIK 1KG	2.100
OPERCULE ALU PREF PLAT GASTRO X100 ALUPLAST#	5.000
PLAT GASTRO ALU 1/2 2400G X100 ALUPLAST#	5.000
PREPARATION CACAO INSTANTANE 15% SUCRE	0.100
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.000



Progression de la recette:

Préchauffer le four en sec à 180°C
Mélanger la poudre d'amande, la farine, la levure et le cacao.
Mixer le sucre et les blancs d'oeufs pendant 2 minutes.
Ajouter la matière grasse.
Ajouter le mélange d'amande, farine, levure et cacao.
Mixer à nouveau pour enlever les grumeaux.
Verser l'appareil dans les moules (environ 1294gr par moule)
Cuisson :
Cuire à four sec à 170°C pendant 35 minutes environ.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	394 kcal
Energie	1635 kJ
Graisses totales	28.4 g
Dont AG saturés	2.9 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	23.7 g
Dont Glucides simples (sucres)	16.8 g
Glucides complexes	-
Protéines	8.5 g
Sel	0.4 g
Calcium	38.8 mg
Fer	2.2 mg
Vitamine C	0.1 mg