GAMME PROFESSIONNELLE

LÉONCE BLANC

LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1892

Cake au Kalamansi et glaçage

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LEONCEBLANC-PRO.COM

LÉONCE BLANC PURÉE DE KALAMANSI

Bac
1 kg

Cake

(pour 2250 g de pâte)

Œufs	500 g
Sucre	700 g
Sel	2 g
Crème épaisse	300 g
Farine (T45)	540 g
Levure chimique	20 g
Purée de kalamansi **Léonce Blanc**	50 g
Beurre fondu clarifié	200 g

PRÉPARATION :

Mélanger la farine et la levure chimique.
Préchauffer le four à 160°C (ventilé).
Dans le bol du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger les œufs le sucre et le sel. Laisser tourner 5 minutes minimum à vitesse moyenne.
Ajouter la crème épaisse, mélanger jusqu'à incorporation.
Ajouter le mélange (farine + levure chimique), bien l'incorporer.
Ajouter, à vitesse lente, le beurre fondu clarifié.
Dresser dans un moule beurré.
Fendre le cake dans la longueur, sur 5 mm, et y verser un trait de beurre fondu pour améliorer le développement.
Cuire à 160°C, de 50 minutes à 1 h 05, à ajuster à votre four.
À la sortie du four, après 10 minutes, démouler le cake sur grille.
Imbiber le cake à l'aide du sirop. Laisser refroidir.
Si vous souhaitez le glacer, glacer-le de suite.
Laisser prendre le glaçage.
Conditionner et conserver au frais.

Sirop à 30°B

Eau	425 g
Sucre	575 g

PRÉPARATION :

Dans une casserole, à l'aide d'un fouet, mélanger l'eau et le sucre.
Si nécessaire nettoyer les bords avec un pinceau propre et de l'eau.
Cuire à feu doux jusqu'à 105°C. Laisser refroidir sans mélanger.
Débarrasser et sticker au frais et à couvert.

Sirop d'imbibage

Jus de citron	100 g
Sirop à 30° baumé	100 g
Alcool de citron	100 g

PRÉPARATION :

Mélanger les ingrédients, réserver.

Glaçage au kalamansi

Eau	60 g
Purée de kalamansi **Léonce Blanc**	50 g
Sucre glace	300 g

PRÉPARATION :

Mélanger le sucre glace et la **purée de kalamansi Léonce Blanc**, bien mélanger, à l'aide d'un fouet.
Ajouter progressivement l'eau, jusqu'à bonne consistance.
Glacer le sommet du cake (pas les côtés), à l'aide d'un pinceau, dès la sortie du four.