

Cake de Grenoble aux prunes, 60 x 40 cm avec BLACK SOFT

MASSE DE BASE

BLACK SOFT	1.500 g
huile	675 g
oeufs	300 g
eau	300 g
noix, brisées	600 g
Total MASSE DE BASE	3.375 g

GARNITURE

PERSIPAN MASSE DE MACARON	500 g
prunes, congelées	1.000 g
Streusel au beurre et à la cannelle	500 g
Total GARNITURE	2.000 g

DECORATION

Fondant avec MAGIC FONDANT	150 g
Total DECORATION	150 g

Mise en œuvre

Battre tous les ingrédients de la masse de base, sauf les noix, au batteur-mélangeur à grande vitesse.

Fouettage:

Ensuite ajouter les noix et fouetter pendant peu de temps, étaler la masse de manière égale sur une plaque de cuisson avec toile graissée (60x40cm).

Poids par plaque:

Dresser la masse PERSIPAN MACARON à l'aide d'une poche avec douille taille 11 en forme de gouttes, répartir les prunes sur la masse, saupoudrer des streusel et enfourner.

Poids fruits par plaque:

Streusel par plaque



Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Laisser refroidir et garnie avec MAGIC FONDANT, couper en morceaux de 10x 6 cm pour avoir un rendement de 40 pièces par plaque de cuisson.

ATTENTION:

Décongeler les prunes avant de les utiliser. Quand on utilise des fruits congelés, le temps de cuisson sera plus long.

Notre passion, le savoir-faire!

