

Finger cake banane-noix

avec Bâtuja Noisette Lait



QUANTITÉ RECETTE 28 pièces de 130 x 25 mm

N° RECETTE GB60323

Masse à cake à la banane

- 110 g beurre
- 225 g sucre
- 25 g jaune d'œuf frais
- 70 g oeufs frais
- 75 g crème 35%
- 225 g bananes pelées
- 75 g noix hachée
- 200 g farine blanche type 400
- 5 g poudre à lever
- 0.2 g sel 1 pincée

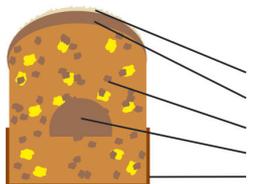
Mousser le beurre et le sucre, mélanger les œufs et la crème à l'aide d'un fouet et les ajouter lentement. Incorporer les bananes écrasées et les noix hachées. Tamiser la farine et la poudre à lever ensemble et les incorporer avec le sel.

Croustillant aux noix

- 450 g noix grossièrement hachées
- 450 g sucre
- 50 g farine blanche type 400
- 50 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Mélanger les noix, le sucre et la farine, puis ajouter les blancs d'œufs à la masse.

Montage



- Sucre poudre neige
- Croûte
- Masse à gâteau
- Bâtuja
- Couverture

Finger cake banane-noix

- 1000 g Masse à cake à la banane**
- 840 g Bâtuja Noisette Lait 168x20g Bio, Gianduja noisette**
- 280 g Croustillant aux noix**
- 140 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo**
- 30 g sucre poudre neige**

Finition

Dresser 10 g de masse à cake dans des moules en silicone ou dans des moules de cuisson, placer un morceau et demi de Bâtuja, dresser 25 g de masse à cake, lisser et recouvrir de 10 g de croustillant, aplatir et cuire.

Température de cuisson: dans le four à sole, tirage ouvert

200°C chaleur de sole

210°C chaleur de voûte

Temps de cuisson: env. 20 minutes

Laisser refroidir le cake. Tremper dans la couverture tempérée et saupoudrer de sucre poudre neige.

Source d'approvisionnement des moules en silicone:

www.silikomart.com

Sq078 fashion cake

PRODUITS FELCHLIN

- BA03 Bâtuja Noisette Lait 168x20g Bio, Gianduja noisette
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Finger cake banane-noix

avec Bâtuja Noisette Lait



Numéro de recette : GB60323

Description : Cake à la banane avec gianduja et croustillant de noix

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	470
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1965
Prix de vente		Lipides	28.88 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.98 g
		Glucides	44.13 g
		dont sucre	34.11 g
		Protéines	6.39 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Sucre, sucre de canne, bananes 10%, **noisettes**, **farine blanche**, **noix** 9%, beurre de cacao, **poudre de lait entier**, **beurre**, fèves de cacao écalées, **crème**, **oeufs**, sucre, amidon de maïs cireux, dextrose, huile de palme, acidifiant (monophosphate de calcium), **jaune d'oeuf**, **lait écrémé en poudre**, **blancs d'oeuf**, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), **crème en poudre**, **émulsifiant (lécithine de soja)**, sel alimentaire, vanille

État 09.09.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse