

## INGREDIENTS



Beurre	250 g
Sucre glace	250 g
Œufs	250 g
Farine	350 g
Levure chimique	8 g
Fruits confits	250 g
Raisins secs	100 g
Orange et citron râpés (au choix)	
Rhum	50 g
Bigarreaux entiers	200 g



# Cake

### Matériels

- 2 bassines
- 1 fouet
- 1 spatule
- 1 corne
- 2 moules rectangulaire ou 15 à 20 individuels

### Utilisations

- cake
- cake marbré
- cake en caissette
- 
- 
- 

Progression	Opérations techniques	C.C.P
<b>MACÉRER</b>	La veille, faire tremper les raisins secs dans le rhum avec un peu d'eau si besoin	
<b>PRÉPARER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- beurrer les moules et les chemiser de papier si besoin</li><li>- faire les pesées</li><li>- tempérer les œufs</li></ul>	
<b>TAMISER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tamiser <b>300 g de farine</b> avec la levure chimique</li><li>- Enrober les fruits confits avec les 50 g restant</li></ul>	
<b>CRÉMER</b>	Ramollir le beurre en pommade et crémier avec le sucre glace et les zestes d'agrumes.	
<b>INCORPORER</b>	1 à 1, incorporer les œufs tempérés avec un fouet (mettre une poignée de farine si le mélange se décompose)	
<b>AJOUTER</b>	A la spatule, ajouter la farine puis les fruits confits et les raisins.	
<b>GARNIR</b>	Remplir les moules au $\frac{3}{4}$ et les taper pour égaliser la surface Parsemer d'amandes effilées Laisser reposer au frais 4 heures minimum	
<b>CUIRE</b>	Cuire à 150°C pendant 45 à 60 minutes <b>Il est préférable de cuire les cakes seulement le lendemain</b>	
<b>DEMOULER</b>	Vérifier la cuisson avant de démouler ; en piquant la pointe d'un petit couteau, celui-ci doit ressortir lisse (sans pâte collée) Démouler sur grille dès la sortie du four Arroser d'alcool selon le goût	
<b>NAPPER</b>	Napper le dessus au nappage très chaud	
<b>DECORER</b>	Décorer éventuellement avec des demi-bigarreaux confits et angéliques confites	