

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
MACÉRER	La veille, faire tremper les raisins secs dans le rhum avec un peu d'eau si besoin	
PRÉPARER	<ul style="list-style-type: none">- beurrer les moules et les chemiser de papier si besoin- faire les pesées- tempérer les œufs	
TAMISER	<ul style="list-style-type: none">- Tamiser 300 g de farine avec la levure chimique- Enrober les fruits confits avec les 50 g restant	
CRÉMER	Ramollir le beurre en pommade et crémer avec le sucre glace et les zestes d'agrumes.	
INCORPORER	1 à 1, incorporer les œufs tempérés avec un fouet (mettre une poignée de farine si le mélange se décompose)	
AJOUTER	A la spatule, ajouter la farine puis les fruits confits et les raisins.	
GARNIR	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	
CUIRE	Cuire à 150°C pendant 45 à 60 minutes Il est préférable de cuire les cakes seulement le lendemain	
DEMOULER	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	
NAPPER	Napper le dessus au nappage très chaud	
DECORER	Décorer éventuellement avec des demi-bigarreaux confits et angéliques confites	