

# CAKE SAURET CHÂTAIGNE

## *Le fournil*

Méthode de fabrication

**Composition de la farine** : Farine de blé, farine de châtaigne, gluten, amylases fongiques, acide ascorbique.

### RECETTE

- |                    |       |
|--------------------|-------|
| • Œufs             | 6     |
| • Sauret châtaigne | 350 g |
| • Levure Chimique  | 6 g   |
| • Sel              | 2 g   |
| • Sucre            | 420 g |
| • Crème épaisse    | 180 g |
| • Beurre clarifié  | 140 g |



### FABRICATION

- Œuf + Sucre à la feuille
- Ajouter la crème épaisse
- Incorporer la farine + levure + sel
- Terminer en incorporant le beurre clarifié au fouet

### CUISSON

- 180° au four ventilé ou 210° au four à sole

