

Cake moelleux caramel chocolat

Philippe HERMENIER

Pour 3 pièces

· Caramel chocolat au lait ·

Sucre semoule	50 g
Crème liquide	55 g
Beurre	10 g
Chocolat de couverture au lait	10 g

Dans une casserole, faire cuire à sec le sucre.
Laisser colorer jusqu'à obtenir une couleur caramel.
Décuire avec la crème liquide et le beurre.
Ajouter le chocolat de couverture au lait haché.
Bien mélanger.
Laisser refroidir et réserver dans une poche jetable.

· Appareil à cake ·

Miel	250 g
Sucre semoule	100 g
Beurre	60 g
Crème liquide	150 g
Œufs entiers	75 g
Farine de seigle T130	125 g
Farine de blé T55	125 g
Levure chimique	10 g
Cannelle en poudre	3 g
Sel	1 g
Amandes éclisses	100 g
Amandes effilées	100 g

Faire torréfier les éclisses d'amandes au four ventilé, 10 minutes à 165°C.
Faire dissoudre dans une casserole, le miel, le sucre, le beurre et la crème.
Laisser refroidir.

Ajouter les œufs et mélanger.

Mélanger et tamiser les farines avec la levure chimique, puis la cannelle.
Mélanger au fouet les deux préparations.

Ajouter le sel.

Obtenir un appareil homogène.

Garnir des moules à cakes graissés et chemisés dans le fond, avec la moitié de l'appareil à cake.

Insérer le caramel en formant 3 longueurs dans chaque moule.

Ajouter les éclisses d'amandes torréfiées.

Garnir avec le reste de l'appareil à cake.

Parsemer les cakes d'amandes effilées.

Faire cuire environ 20 minutes à 160°C au four ventilé.

Faire ressuer sur une grille.

· Finition ·

Sucre glace QS

Saupoudrer de sucre glace.

INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

SNACKING
& GRIGNOTAGE

Cake moelleux caramel chocolat



Une recette réalisée par
Philippe HERMENIER
FORMATEUR BOULANGER INBP
Tél. 06 62 90 23 12

Philippe anime toute l'année

- Des formations directement dans les entreprises
Des journées collectives de formation partout en France
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :
- Du 28 au 30 mars 2011 · Viennoiseries tout simplement !
 - Du 6 au 8 juin 2011 · Autour de la boulangerie française
 - Du 17 au 19 octobre 2011 · Le levain sans souci



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

FORMATION CONSEIL

www.inbp.com

Rouen · France · International