

Cake à la poire



Ingrédients (pour 8 pièces)

- ✓ Farine : 0.100 kg
- ✓ Œufs : 3 pce
- ✓ Crème liquide : 0.150 kg
- ✓ Boîte de poires au sirop : 1 pce
- ✓ Sucre : 0.150 kg
- ✓ Levure chimique : 1 scht
- Beurre ½ sel : 0.075 kg

Matériel

- ✓ 1 Maryse
- ✓ 1 Fouet
- ✓ 1 Couteau d'office
- ✓ 1 Calotte

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA PÂTE À CAKE



1/ **Préparez** tous les ingrédients.



2/ **Mélanger** le beurre pommade **et** le sucre dans une calotte.



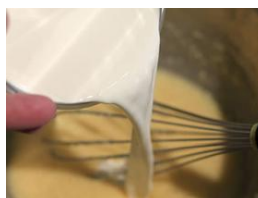
3/ **Blanchir** au fouet



4/ **Ajouter** les œufs entiers un par un.



5/ **Battre** jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



6/ **Ajouter** la crème liquide fouettée, la levure et la farine tamisée.



7/ **Egoutter** les poires au sirop et les tailler en fines tranches à l'aide d'un couteau d'office.
Ajouter les poires dans la pâte à cake.

2) Moulage du cake



8/ **Graisser et fariner le fond d'un moule.** Supprimer le surplus de farine. **Puis verser la pâte à cake** dedans.

3) CUISSON DU CAKE



9/ **Cuire à four chaud, 200°C** pendant environ 30 minutes



10/ **Contrôler la cuisson.** Piquer le cœur de u cake à l'aide d'un couteau d'office.
La lame doit ressortir sèche. **Retirer le gâteau du four et laisser refroidir.**