

Cake Menthe Citron

Pour 2 cakes de 300 g ou 15 individuels

Masse cake

Oeufs	134 g
Sucre	134 g
Sucre inverti	34 g
Zeste de citron vert	6g
Zeste de citron jaune	2g
Crème liquide	50g
Rhum	8g
Sel	4g
Farine type 55	168g
Levure chimique	4g
Beurre noisette	84g



Masse cake

Fouetter les œufs avec le sucre et le sirop de sucre inverti qui peut être remplacé par du miel.

Ajouter les zestes, la crème, le sel et le rhum, fouetter à nouveau.

Ajouter la farine préalablement tamisée avec la levure chimique et mélanger au batteur à la feuille.

Ajouter le beurre noisette froid et lisser le tout. Mouler immédiatement au 3/4 du moule.

Cuisson 160 °c 40 à 60 mn en fonction de la taille des pièces. Démouler sur grille, verser équitablement le sirop acidulé dans les moules silicones et déposer les cakes chauds dans leurs empreintes pour une imbibation efficace. Attendre 10 mn, passer en cellule 10mn, glacer.



Sirop acidulé

Eau	34g
Sucre	24g
Jus de citron jaune	20g
Jus de citron vert	10g
Feuille de Menthe fraîche	8g

Faire bouillir l'eau, le sucre et les jus. Ajouter la menthe fraîche. Couvrir d'un film et laisser infuser deux heures. Chinoiser et imbiber le cake encore chaud.

Glace à l'eau

Faire chauffer les jus à 60°C avec le sucre glace, ajouter le fondant et parfumer au rhum.

Glacer les cakes froids avec le glaçage à 60°C et passer les au four à 240°C 1mn pour solidifier et fixer le glaçage.

Filmer les cakes pour une meilleure conservation.

Glace à l'eau

Sucre glace	184g
Jus de citron jaune	34g
Jus de citron vert	14g
Fondant	100g
Rhum	8g

Ce gâteau de voyage se conserve sept jours en boîte hermétique.

Il est possible de remplacer le sirop de sucre inverti par du miel. Ces deux derniers permettent de maintenir le gâteau moelleux et ainsi d'augmenter sa conservation.



En Égypte antique, des pâtisseries ressemblant à des cakes sont déposées dans les

tombes des défunts. Les Grecs confectionnent des cheesecakes à base de lait de chèvre tandis que les Romains enrichissent parfois leurs pâtes panifiées à base de farine d'orge avec du beurre, des œufs, des raisins ou du miel, pâtisserie ressemblant au cake et qui se retrouve sur les tables d'anniversaire ou dans la cantine des légionnaires. Il fait parti de la catégorie des gâteaux de voyage. Cette recette de variations, elle peut être préparée avec des fruits base peut subir de nombreuses confits, des pépites de chocolat. Nature il pourra être servi avec de la confiture, du miel ou de la crème de marrons.



Supplément web



Devenir Pâtissier
Carnet de recettes numérique d'un enseignant