

# CAKE À LA VANILLE TAHITENSIS ET AUX FRUITS SECS

5 cakes de 520 g



Recette réalisée par Stéphane Glacier – MOF Pâtissier 2000

## 1. CAKE

520 g de beurre  
540 g de sucre  
430 g d'œufs entiers  
170 g de lait entier  
700 g de farine  
18 g de Baking Powder ancel  
135 g de poudre d'amandes  
50 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé  
75 g de noix  
75 g de noisettes  
75 g d'amandes  
25 g de pistaches

Lisser le beurre et le sucre au batteur à la feuille. Ajouter la poudre d'amandes puis les œufs et le lait progressivement. Tamiser la farine avec le baking powder et l'ajouter au mélange. Ajouter l'extrait de vanille et les fruits secs concassés.

Conseil : laisser reposer la masse 12 heures au frais.

## 2. **SIROP À LA VANILLE TAHITENSIS**

450 g de sirop à 30°B  
150 g d'eau  
10 g d'Extrait de vanille Tahitensis

Mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition puis refroidir.

## 3. **BEURRE MANIÉ (CE BEURRE SERA UTILISÉ POUR LE GRAISSAGE DES MOULES À CAKE)**

125 g de beurre  
20 g de farine

Mélanger le beurre pommade et la farine.

## 4. **MONTAGE ET FINITION**

Travailler la pâte refroidie à la feuille puis en garnir les moules, préalablement beurrés et farinés, à 500 g. Cuire à 145°C pendant 1 heure (Cuire à 160°C pendant 25 min pour des moules individuels garnis à 100 g).

Démouler et imbiber le cake chaud de sirop.

Napper les cakes avec du Nappage Concentré Abricot ancel puis décorer avec une gousse de vanille Bourbon Sébalcé, des noix, des noisettes et des pistaches.