



Cakes aux agrumes

Citrus cakes

Philippe Urweiller
Chef Pâtissier Chocolatier
Pastry chef and chocolate maker



PONTHIER
une histoire de fruit

Cakes aux agrumes

Citrus cakes

APPAREIL A CAKE

Sucre semoule	1400g
Œufs entiers pasteurisés	1000g
Crème épaisse	600g
Fleur de sel de Guérande	1g
Farine de gruau T45	1150g
Poudre à lever	42g
Beurre extra-fin	400g
Broyé de Citron de Menton IGP PONTHER	1200g
ou broyé de Clémentine de Corse IGP PONTHER	
ou broyé de Yuzu 100% PONTHER	

Tamiser la farine et la poudre à lever. Dans la cuve d'un Robot-Coupe, émulsionner le sucre et les œufs durant 15 minutes. Ajouter le beurre, la crème épaisse ainsi que la fleur de sel, poursuivre l'émulsion pendant 5 minutes. Ajouter la farine et la poudre à lever. Émulsionner pendant 1 minute. Débarrasser dans une cuve et incorporer le broyé PONTHER préalablement décongelé durant 24h à 4°C à l'aide d'une maryse. Utiliser aussitôt. Garnir les moules préalablement beurrés et farinés, les remplir au 3/4 d'appareil à cake. A l'aide d'une palette ou maryse, égaliser le dessus du cake et enfourner. Cuire les cakes dans un four ventilé à 180°C pendant 10 minutes puis baisser la température à 160°C et prolonger la cuisson de 45 minutes. Vérifier la cuisson des cakes à l'aide d'un couteau d'office. Une fois cuit, le démouler et le mettre sur grille. Laisser refroidir à température ambiante.

DRESSAGE ET FINITION

Nappage neutre	QS
Écorces de citron confit	QS

A l'aide d'un pinceau, napper le dessus au nappage neutre fondu à 45°C. Stocker au réfrigérateur avant de procéder à l'emballage.

CONSERVATION

15 jours à température ambiante.
Consommer à température ambiante.

CAKE BATTER

Caster sugar	1400g
Pasteurised whole egg	1000g
Double cream	600g
Guérande fleur de sel	1g
T45 wheat flour	1150g
Baking powder	42g
Extra-fine butter	400g
PONTHER PGI Menton Lemon Crush	1200g
or PONTHER PGI Corsican Clementine Crush	
or PONTHER 100% Yuzu Crush	

Sift together the flour and baking powder. In the bowl of a food processor, emulsify the sugar and eggs for 15 minutes. Add the butter, double cream, fleur de sel and emulsify for a further 5 minutes. Add the flour and baking powder. Emulsify for 1 minute. Turn into a bowl and fold in the PONTHER crush (thawed for 24 hours at 4°C) with a Maryse spatula. Use immediately. Fill buttered and floured moulds 3/4 full with cake batter. Using a palette knife or Maryse spatula, smooth the top of the cakes and place in the oven. Bake the cakes in a fan oven at 180°C for 10 minutes, then lower the temperature to 160°C and cook for a further 45 minutes. Check that the cakes are cooked with a paring knife. When done, remove from the moulds and place on a rack. Leave to cool to room temperature.

FINISHING TOUCHES

Neutral glaze	as much as needed
Confit lemon peel	as much as needed

Brush the top with the neutral glaze melted at 45°C. Store in the refrigerator before wrapping.

STORAGE

15 days at room temperature.
Serve at room temperature.