

CAKE CITRON



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	16	3,2
Eau (pour hydrater la poudre)	84	16,7
Sucre	148	29,5
Zeste de citron	30	6,0
Farine T45	115	22,9
Sel	1	0,2
Poudre à lever	3	0,6
Crème épaisse	64	12,7
Beurre ou margarine	25	5,0
Huile de tournesol	16	3,2
Total	502	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 170°C.
- Réhydrater YUMGO Entier Poudre avec l'eau.
- Mélanger YUMGO Entier réhydraté avec le sucre et les zestes de citron.
- Ajouter la farine, le sel et la poudre à lever.
- Ajouter la crème épaisse, le beurre fondu et l'huile.
- Couler dans les moules à cake.
- Cuire 45 min 170°C



CONSEILS

- Imbiber les cakes d'un sirop citron puis les filmer et réserver.