

CAKE MARBRÉ

Partie 1 : Pâte vanille



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	21	4,2
Eau (pour hydrater la poudre)	110	22,0
Sucre	114	22,8
Farine T45	155	31,0
Levure chimique	10	2,0
Poudre d'amande	20	4,0
Extrait de vanille liquide	6	1,1
Sel	2	0,4
Huile de tournesol	62	12,4
Total	500	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- Mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, l'extrait de vanille et le sel
- Ajouter le mélange de poudres dans le mélange Yumgo Entier/sucre.
- Ajouter l'huile et la vanille.
- Une fois la pâte vanille prête, passer à la partie 2.



CONSEILS

CAKE MARBRÉ

Partie 2 : Pâte cacao



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	21	33,9
Eau (pour hydrater la poudre)	110	177,4
Sucre	114	183,9
Farine T45	131	211,3
Levure chimique	8	13,5
Poudre d'amande	20	32,3
Cacao	31	50,0
Sel	3	4,5
Huile de tournesol	62	100,0
Total	500	806,7



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- Mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, le cacao et le sel.
- Ajouter le mélange de poudres dans le mélange Yumgo Entier/sucre puis ajouter l'huile.
- Verser les deux appareils dans un moule à cake.
- Cuire à 170°C pendant 60 minutes.



CONSEILS

- Réaliser le marbrage à l'aide d'une spatule