

Cake à la vanille Tahitensis et aux fruits secs
15 cakes de 520 g



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 Sébaldé
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 Sébaldé, des noix, des noisettes et des pistaches.