Cake Choco-Pistache
Pour !4 cakes à insert Silikomart Kyoto



1. ***MASSE À CAKE***

300 g de beurre pommade
250 g de sucre
50 g de cassonade
2 g de sel
300 g d'œufs
450 g de crème liquide à 35% de M.G.
450 g de farine
50 g de cacao en poudre
11 g de **Baking Powder ancel**

Émulsionner au batteur, à la feuille, le beurre, les sucres, le sel et les œufs, en les incorporant progressivement. Ajouter la crème suivie de la farine tamisée avec le cacao et la levure chimique. Répartir dans les moules graissés à **l'Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 25 minutes à 160°C. Laisser refroidir les cakes avant de les fourrer.

2. ***INSERT CRÉMEUX PISTACHE***

500 g de **Crémeux Pistache ancel**

3. ***MONTAGE & FINITION***

   À l’aide d’une poche, garnir les cakes de crémeux pistache. Dresser le crémeux pistache à la poche à la mini douille Saint-Honoré.