Cake Noix de Coco et Vanille Bourbon
Pour !3 cakes de 20 cm



1. ***CAKE***

250 g de beurre pommade
120 g de sucre
100 g de cassonade
100 g de Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé
1 Gousse de Vanille Bourbon Sébalcé au choix
4 g de sel
400 g d'œufs
400 g de farine
15 g de Levure chimique Moench

Au batteur à l'aide de la feuille, émulsionner le beurre, les sucres, la pâte de noix de coco, la gousse de vanille grattée et le sel. Ajouter les œufs petit à petit suivi de la farine tamisée avec la levure chimique. Diviser la masse dans les moules à cakes de 20 cm, graissés à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel. Cuire environ 40 min à 150°C.

2. ***GLAÇAGE ROCHER AU CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE COCO***

500 g de chocolat blanc de couverture
50 g d'amandes hachées torréfiées
50 g d'huile de pépins de raisin

50 g de coco râpée

Faire fondre le chocolat blanc puis ajouter l’huile. Mélanger puis incorporer les amandes hachées et la coco râpée. Utiliser le glaçage à 30-35°C. Glacer les cakes.