

# Tegral Chiffon Cake

*Préparation pour chiffon cakes et  
feuilles de génoise*



# Puratos

## Tegral Chiffon Cake

Préparation pour chiffon cakes et feuilles de génoise.

*Un délice léger très tendance en Asie ... venu conquérir  
notre palais français !*



Ce gâteau a été créé aux Etats-Unis au début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Mais après la seconde guerre mondiale, il a été adopté par les japonais qui l'apprécient particulièrement pour sa texture légère et moelleuse, ainsi que pour son côté « sain ».

Il est aujourd'hui une des pâtisseries préférées au Japon mais son succès a déjà traversé les frontières grâce à sa texture unique, pouvant se rapprocher de celle du gâteau de Savoie, mais aussi à son côté humide et à son goût très peu sucré.



### Les caractéristiques du produit :

- Une remise en œuvre simple (avec des œufs entiers et de l'huile)
- Une mie très aérée et légère avec un alvéolage très fin
- Une texture moelleuse et spongieuse (humide)
- Fabriqué en France dans notre usine à Charmes
- Disponible en sac de 5 kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois



### Les bénéfices pour vous :

- Une mise en œuvre simple et efficace en 4 pesées
- Qualité constante avec un bon volume
- Applications principales : chiffon cake et feuille de génoise pour biscuit à rouler
- De nombreux avantages en application feuille de génoise pour biscuit à rouler : permet d'obtenir une feuille de biscuit très fine, à la texture souple et pouvant être roulée facilement sans besoin de l'imbibber avant de rouler - Reste bien plat après cuisson sans risque de casse



### Les avantages pour les consommateurs :

- Une sensation de légèreté en bouche offrant une nouvelle expérience sensorielle
- Un goût riche en saveurs

### Recette :

Tegral Chiffon Cake	625 g
Œufs	600 g
Eau	100 g
Huile	175 g

### Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile au fouet pendant 7 minutes à vitesse maximale. Ajouter l'huile lentement en filet et mélanger pendant 1 minute à vitesse moyenne. Remplir les moules (sans agent de graissage) avec 400-500 g d'appareil. Cuire au four à sole à 180°C pendant 30 minutes. Après cuisson, claquer les moules sur le plan de travail et les retourner sur plaque et laisser refroidir pendant au moins 1 heure (2 heures idéalement). Démouler et découper en deux pour pouvoir le garnir (découpe plus facile si congelé au préalable).

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation