

## Cake balls

Par : Eric Rogard

Quantité : pour 50 cakes de chaque parfum

Matériel spécifique : moule Pavoni sphère diamètre 3.5 cm

### CAKE PESTO en g

Puratos Tegral Cake Salé 250

Huile 100

Œufs entiers 50

Eau 225

Puratos Créa'plus Pesto 60

Mozzarella 90

Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 4 minutes puis ajouter le Créa'plus Pesto et la mozzarella coupée en petits cubes. Dresser dans les moules environ 15 g et cuire à 180°C pendant 25 minutes au four à sole.

### CAKE FUEGO TOMATE en g

Puratos Tegral Cake Salé 250

Huile 100

Œufs entiers 50

Eau 225

Puratos Créa'plus Fuego 30

Tomates confites 60

Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 4 minutes puis ajouter le Créa'plus Fuego et les tomates.

### CAKE CURRY POULET en g

Puratos Tegral Cake Salé 250

Huile 100

Œufs entiers 50

Eau 225

Curry en poudre 15

Blanc de poulet cuit 60

Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 4 minutes puis ajouter le curry et le poulet coupé en petits cubes. Dresser dans les moules environ 15 g et cuire à 180°C pendant 25 minutes au four à sole.



## Cake Lyonnais

Par : Eric Rogard

Quantité : pour 7 cakes

### PÂTE À CAKE en g

Puratos Tegral Cake Salé 1000

Huile 400

Œufs entiers 200

Eau 900

Saucisson lyonnais cuit 360

Pistaches Entières PatisFrance 360

Persil plat 30

Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur pendant 4 minutes à grande vitesse puis incorporer le saucisson, les pistaches et le persil haché. Disposer dans 7 moules à cake 450 g de pâte. Cuire environ 1h à 180°C au four à sole.

