

## Cake Salé Version Cup'cake Fuego

Environ 20 Pièces

Ingrédients	Poids en g
<b>Puratos Tegral Cake Salé</b>	<b>500</b>
Œufs entier	100
Huile	200
Eau	450
<b>Inclusions</b>	
Fromage râpé	200
<b>Puratos Créaplust Pesto</b>	<b>50</b>
Olives	200
<b>Garniture</b>	
<b>Patiscreme PatisFrance</b>	<b>300</b>
Chèvre frais	100



### Méthode de travail

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 1 minute à vitesse rapide puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter ensuite les inclusions. Garnir les caissettes à environ 70 g et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes.  
Monter la patiscreme et y ajouter le Chèvre frais. Après refroidissement pocher la chantilly sur le cake et décorer avec du romarin ou des tomates séchées.

