

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## CAKES AU SIROP D'ÉRABLE

**Pour un moule à cake 28X12X7 + 2 moules à cake 22X4X4** (vous pouvez les remplacer à mon avis par un moule de 28X12X7)

**Cakes : 210g pâte d'amande blanche - 5 oeufs - 95g sucre d'érable en poudre** (perso je n'avais qu'en grains) - **85g cassonade - 170g farine T.45 - 5g levure chimique - 180g beurre 1/2 sel - 95g sirop d'érable -**

**Punch sirop d'érable** : (il a fallu que je double les quantités) **300g d'eau - 300g sirop d'érable -**

**Glaçage muscovado** : **70g crème liquide entière - 45g beurre doux - 70g sucre glace tamisé - 145g sucre muscovado -**

**Fudge au sirop d'érable** : (là je vous mets ce qui est noté, y a un truc que je n'ai pas réussi malgré toute mon attention, si vous réussissez tenez-moi au courant. Au lieu d'un caramel solide j'ai eu un caramel mou...) **10g sirop d'érable - 120g sucre vergeoise - 5g farine T.45 - 30g beurre 1/2 sel - 60g lait concentré non sucré - 1 pée levure chimique -**

**Finition** : **sucre glace - sucre d'érable en grains -**

**Cakes au sirop d'érable** : **beurrer et fariner les moules. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Fondre le beurre. Fouetter les oeufs dans un saladier. Dans la cuve du robot muni de la feuille (accessoire plat) mélanger la pâte d'amande coupée en petits cubes avec les oeufs. Ôter la feuille et remplacer par le fouet. Ajouter le sucre d'érable et la cassonade, puis la farine et la levure chimique, le beurre fondu et le sirop d'érable, fouetter. Verser le mélange dans les moules, enfourner et cuire 25 minutes pour les mini moules et 45 minutes pour le grand. Démouler 10 minutes après la sortie du four.**

**Punch sirop d'érable** : **bouillir l'eau et le sirop d'érable, laisser tiédir, verser dans un plat à gratin. Tremper les cakes en les tournant sur chaque face (le sirop et les cakes doivent être tièdes). Les mettre à égoutter sur une grille posée sur une plaque à pâtisserie.**

**Glaçage muscovado** : **bouillir la crème avec le beurre. Laisser refroidir jusqu'à 50°C, ajouter le sucre glace et le sucre muscovado. Mixer au mixeur plongeant. Laisser refroidir. Placer dans une poche à douille munie d'[une douille chemin de fer](#).**

**Fudge au sirop d'érable** : **dans une casserole, mélanger le sirop d'érable, la vergeoise, la farine, le beurre 1/2sel, le lait concentré et la levure chimique. Cuire jusqu'à 112°C en remuant à l'aide d'une spatule. Verser sur un papier sulfurisé (où j'ai posé un cadre inox de 12X12cm). Laisser refroidir et couper en petits cubes.** (C'est là qu'il n'a jamais durci, la preuve sur la photo ci-dessous).

**Finition** : **Pocher sur les cakes le glaçage. Saupoudrer de sucre glace et des grains de sucre d'érable. Déposer quelques cubes de fudge.**

\*Bonne nouvelle : ce cake vieillit très bien, posé sur un plat recouvert de film alimentaire à conserver au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : [les3aetles2m@wanadoo.fr](mailto:les3aetles2m@wanadoo.fr)