

MINI-CAKES AUX FRUITS CONFITS



Ce matin, nos premiers clients ont été accueilli avec de succulents mini-cakes. Ils ont adoré !!!



Pour réaliser ces petits cakes, nous avons utilisé un nouveau produit fraîchement arrivé chez Zodio ... des fruits secs de chez pâtisserie décor. En tout il y a 4 sachets différents. Ce matin, c'est le spécial orange qui a été mis à l'oeuvre; de petits cubes d'orange, papaye et d'ananas mélangés des pétales d'hibiscus... CA FAIT REVER!!! On vous présente ses copains!



"Caramel"

Celui-ci, c'est le spécial CAMEL!!! Il va vous faire fondre!!!

De l'ananas, de la banane, de la noix de coco, des éclats de caramel et des pétales d'hibiscus... Rien que ça!



"Fruits du Verger"

Par ici les fruits du verger!!!! Pomme, poire, gingembre... hummm!!!



"Vanille"

Et enfin le petit dernier, le "Vanille" !!! De l'ananas, de la papaye, des framboises, le tout aromatisé à la vanille!!!

Utilisez ce délicieux **mélange de fruits secs naturels** et goûteux en inclusion dans les cakes et les gâteaux, dans les chocolats, sur les glaces et les biscuits..Il peut également être infusé dans de l'eau chaude et être dégusté comme une tisane fruitée. Peut-être également utilisé pour créer des cocktails comme le rhum arrangé;

Vous avez été nombreux à nous réclamer la recette du cake au mélange "orange"; la voici :

RECETTE DU MOUSQUETIER DE NANTES

350 gr de farine

2/ Tamiser la farine, incorporer la au mélange avec la levure.

3/ Préchauffer le four à 180°C. Remplir au 2/3 les coeurs de moules à muffins par de la pâte et laisser cuire environ 10 min. Pour un format cake standard compter 40 min de cuisson.

100 gr de sucre

4 oeufs

200 gr de beurre

1 cuillère de lait

L'ASTUCE GOURMANDE D'ELOOIE

Simpouder de sucre à chaque étape avant d'ajouter, vous pouvez aussi en intégrer à la préparation.
Hummmmm!!!
C'est creusillier !



Bonne fin de week end ! on se retrouve samedi à 10h, pour de nouvelles aventures culinaires !!!
Elo Cuicui

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr