

CAKE CITRON

Recette pour 20 cakes

1) Appareil à cake

Oeufs	1755g
Sucre	2430g
Sel	22,5g
Crème double	1080g
Zeste	225g
Farine	1915g
Baking power	36g
Beurre clarifié	700g
Citron confit	1350g

Mettre le sucre, le sel, les œufs entiers 15 minutes à la feuille.

Ajouter la crème double, le beurre clarifié.

Mélanger 5 minutes.

Ajouter la farine et la levure chimique, tourner pour avoir une pâte homogène.

Ajouter les zestes de citron et les citrons confits.

Cuire 1 heure à 145°C.

Mettre 450g de pâte pour 1 moule de 25 cm de longueur, 6cm de largeur et 6cm de hauteur.

2) *Sirop pour imbibage*

Eau	1400g
Sucre	700g
Sucre inverti	240g
Jus de citron	1000g
Limoncello	280g

Faire bouillir l'eau, le sucre inverti et le jus de citron ; ajouter le Limoncello quand le mélange est tiède.

Verser ce sirop sur les cakes encore tièdes

3) *Glaçage*

Pâte à glacer ivoire	1000g
Chocolat blanc intense	500g
Huile de pépins de raisins	75g
Colorant jaune liposoluble	Q.S.

Faire fondre l'ensemble des ingrédients (30°C) et glacer le cake.

4) *Décor*

Cubes de citron confits, scintillant or et petites fleurs en pâte à sucre.