



DESSERT

Cake au citron

avec La Vache qui rit® Formule Plus



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®
Formule Plus donne
une texture légère et
souple aux cakes.



TEXTURE MIXÉE



Astuce du chef

Pour obtenir plus
de goût et de moelleux,
puncher les cakes à
chaud avec un sirop
composé de 450 g d'eau,
195 g de sucre et 120 g
de jus de citron.



DESSERT

Cake au citron

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVÉS :



1 kg
d'œufs
entiers

+



1,4 kg
de sucre
semoule

+



Zestes
de 10
citrons

+



1 kg de
**La Vache qui rit®
Formule Plus**



20 cl
de rhum

+



1,15 kg
de farine

+



60 g
de levure
chimique

+



400 g
de beurre
fondu

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire mousser les œufs, le sucre semoule et les zestes de citron pendant quelques minutes.
2. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**, puis le rhum ainsi que le mélange de farine avec la levure chimique.
3. Terminer avec le beurre fondu froid.
4. Beurrer et fariner un moule à cake et répartir l'appareil à cake dans chaque moule (env. 580 g).
5. Cuire dans un four préchauffé à 160°C / 170°C pendant 30 minutes.
6. Sortir du four, laisser reposer quelques minutes et démouler sur grille.

Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 38% de protéines en plus
- 2,5 fois plus de calcium
- 5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 50 g) : Energie : 690,8 Kj / 164,6 Kcal - Matières grasses : 5,8 g - Dont acides gras saturés : 3,4 g - Glucides : 23 g - Dont Sucres : 14,6 g - Protéines : 3,6 g - Sel : 0,4 g - Calcium : 185,2 mg - Vitamine D : 2,8 µg



TEXTURE MIXÉE

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVÉS :

- 3 kg de cake au citron avec **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 2 kg de **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 4 L de lait
- Zestes de 10 citrons
- 500 g de sucre glace
- 25 cl de jus de citron

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mixer le cake très finement en incorporant **La Vache qui rit® Formule Plus**.
2. Faire chauffer le lait avec les zestes de citron.
3. Verser le mélange lait-citron sur le cake et mixer à nouveau.
4. Ajouter le sucre glace, le jus de citron et mixer à nouveau, jusqu'à obtention de la texture d'une crème dessert.
5. Dresser aussitôt en verrine et refroidir en cellule.

COÛT
par convive

0€ — 1€

Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 43% de protéines en plus
- 2 fois plus de calcium
- 1,5 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 100 g) : Energie : 713,6 Kj / 170,3 Kcal - Matières grasses : 6,7 g - Dont acides gras saturés : 4,2 g - Glucides : 20,8 g - Dont Sucres : 15,9 g - Protéines : 5,8 g - Sel : 0,6 g - Calcium : 393,6 mg - Vitamine D : 3,5 µg

