



Ces recettes sont proposées par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation en Restauration Collective du Lycée François Pétrarque d'Avignon

CAKE AUX PÉTALES DE ROSES

40g de sucre semoule
90g de blanc d'œuf
120g de framboises
Qq pétales de rose et du blanc d'œuf
25g de pralines
40g de sirop de roses

25cl de lait
125g de sucre glace
170g d'amande en poudre
80g de farine
3 jaunes d'œuf
1 œuf entier

1

Mélanger le lait et de sirop de rose. Chemiser le moule.

2

Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Ajouter le beurre et mélanger au batteur. Ajouter les œufs et faire mousser 2 min.

3

Incorporer le lait parfumé. Monter les blancs en neige pas trop ferme. Ajouter le sucre en poudre. Incorporer les blancs.

4

Dans le moule, disposer une couche de biscuit, une seconde couche de framboises. Recouvrir de biscuits et niveler le dessus.

5

Cuire 1h45 à 150°.

6

Badigeonner les feuilles de rose au blanc d'œuf, puis saupoudrer de sucre semoule. Débarrasser du trop plein de sucre et laisser cristalliser dans un endroit sec.

7

Saupoudrer le cake de poudre de pralin. Ajouter les pétales de rose.