



# PÂTE POUSSÉE MARBRÉE



## À Retenir

- **2 appareils distincts au procédé identique (vanille / cacao)**
- **Utilisation de beurre fondu :**
  - incorporé à 45°
  - pour une pâte lisse, homogène et relativement liquide
- **Utilisation de crème 35% MG :**
  - pour fixer les arômes et apporter du moelleux
- **Repos au froid nécessaire avant cuisson**

## LISTE D'INGRÉDIENTS

### Appareil Vanille

- Crème gastronomique 35%  
**Président Professionnel : 0.120 Kg**
- Beurre gastronomique doux 82%  
**Président Professionnel : 0.050 Kg**
- Jaunes d'œufs 0.160 Kg
- Sucre 0.215 Kg
- Farine 0.165 Kg
- Levure chimique 4 g
- Extrait de vanille PM

### Appareil Chocolat

- Crème gastronomique 35%  
**Président Professionnel : 0.074 Kg**
- Beurre gastronomique doux 82%  
**Président Professionnel : 0.034 Kg**
- Jaunes d'œufs 0.094 Kg
- Sucre 0.127 Kg
- Farine 0.084 Kg
- Levure chimique 2.5 g
- Cacao en poudre 0.020 Kg



**IDÉAL POUR**  
**Gâteau marbré**

## MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Maryse
- Batteur et feuille
- Moule à cake