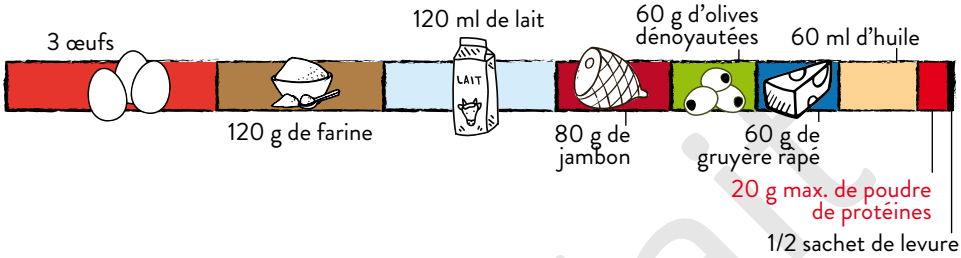
CAKE JAMBON/OLIVES ENRICHI



Pour 4 personnes



Technique

1. **Préchauffer le four à 180°C** (th6)
2. **Couper les olives en 2 et le jambon en dés**
3. Dans un saladier, **mélanger les œufs, la farine tamisée et la poudre de protéines**. Fouettez vivement
4. **Ajouter progressivement l'huile et le lait** tout en remuant
5. Ajouter **le gruyère, le jambon et les olives** puis assaisonner
6. **Ajouter la levure et mélanger**
7. **Verser dans un moule à cake chemisé et faire cuire 40 min.**
8. Démouler sur un plat de présentation
9. Servir tiède ou chaud

Justifications

Enrichissement protéique

Hydratation de l'amidon

Production et dilatation du CO_2. Réaction de Maillard entre les protéines et les glucides en surface. Dextrinisation de l'amidon, coagulation des protéines, fusion des lipides et dispersion du CO_2

#boitalait

CAKE JAMBON/OLIVES ENRICHI



Définition

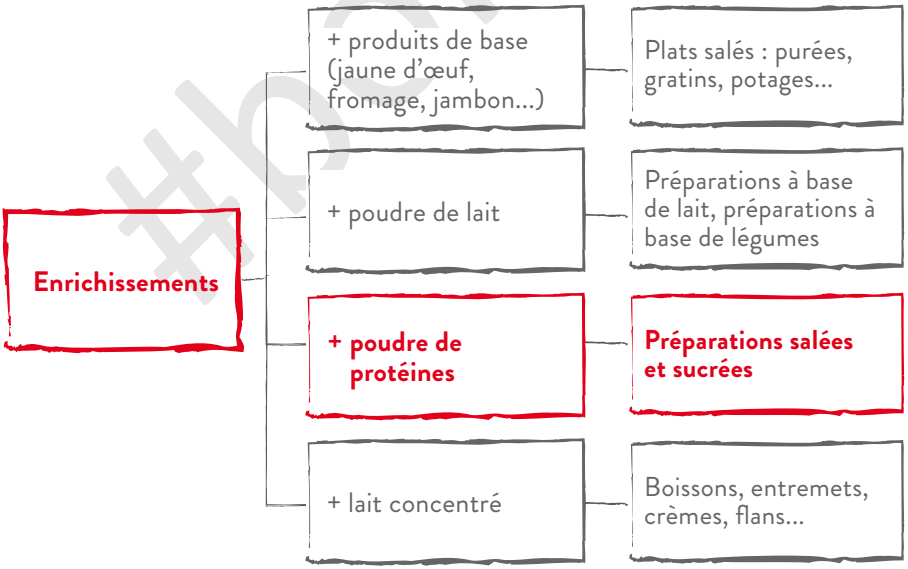
Préparation salée à base de pâte levée à la levure chimique enrichie à la poudre de protéines.

Rappels et conditions de réussite

- **La poudre de protéines** ne doit pas être surdosée au risque de donner un goût désagréable.
- **Introduire la levure au dernier moment** car la réaction commence rapidement avec la présence d'humidité puis bien la mélanger pour une levée homogène. Ne pas trop attendre pour enfourner.
- **Ne pas surdoser la levure** pour éviter d'avoir un goût désagréable. Rester autour de 2 % du poids de farine.
- **Respecter la température de cuisson**. Une température trop basse ne permettra pas une bonne montée en ne favorisant pas la réaction et une température trop élevée empêchera la montée par coagulation trop rapide des protéines de l'œuf.
- **Ne pas ouvrir la porte du four pendant les 20 premières minutes** afin de préserver la levée.

Utilisation

Ce type de préparation est idéal pour les applications de type « **manger-main** ».



#hôpital