

FAIRE UN CAKE SANS QUE LES RAISINS NE TOMBENT AU FOND DU MOULE

L'article

<https://cuisinedaubery.com/faire-cake-les-raisins-tombent-au-fond-du-moule/>

Faire un Cake sans que les Raisins ne tombent au fond du moule

Conseils et Astuces pour réussir son cake aux raisins

Dans la Recette du Cake aux Raisins (la recette est ICI) nous avons donné quelques astuces pour éviter que les raisins ne tombent au fond du moule lors de la cuisson, le but étant que les raisins restent uniformément répartis dans le cake.

Recette du Cake aux Raisins

La recette du Cake aux Raisins se trouve ICI

Comment éviter que les raisins tombent au fond du cake...

- **CONSEIL:** Faire une pâte qui soit assez dense Si la densité de la pâte est suffisante, la pâte «retient» les raisins. La principale raison pour laquelle les raisins tombent c'est que la pâte qui les soutient est peu dense, et les raisins «glissent» pendant la cuisson. Ma Recette du Cake aux raisins marche car on met assez de farine et pas trop de beurre, afin que la pâte soit assez dense
- **CONSEIL:** Eviter que les raisins ne soient trop lourds Si les raisins sont trop gros ou si ils sont trop imbibés de liquide, ils vont peser trop lourd Dans ma Recette du Cake aux raisins, on ne fait pas tremper les raisins trop longtemps dans un liquide : ainsi ils ne s'imbibent pas trop de liquide
- **CONSEIL:** Refroidir le cake dans le moule au congélateur C'est une astuce que certains pâtisseries m'ont recommandé. En étalant la pâte à cake dans le moule et en le mettant au congélateur, la pâte va se solifier. Une fois au four, le «centre» de la pâte retiendra les raisins plus longtemps car il mettra plus de temps à fondre. Cette astuce permet également de faire gonfler le cake
- **CONSEIL:** Rouler les raisins dans de la farine C'est une astuce que certains pâtisseries m'ont recommandé. Malheureusement, j'ai déjà raté des cakes même après avoir suivi ce conseil... Je suis ce conseil mais mon avis c'est que cette astuce, seule, est loin d'être suffisante
- **CONSEIL:** Faire une entaille sur la pâte C'est quelque chose que je fais pour que le cake «s'ouvre» uniformément, mais contrairement à ce qu'on peut lire sur internet, ce conseil ne sert pas à «retenir» les raisins