

P1

Anthime  
Robert  
5D

Anglais

2020 - 2021

Recette en Anglais: Ultimate sponge cake

1. Preheat oven to  $170^{\circ}\text{C}$  / gas 3.
2. Sift together twice: Flour, Baking powder and salt. Pour back into sieve.
3. In a large mixing bowl Beat egg yolks and whole egg with an electric mixer until thick and lemon coloured (about 5 minutes). Gradually add sugar, Beating after each addition. This should take about 10 minutes.
4. Fold orange zest, orange juice lemon extract into the egg mixture. Sift in dry ingredients and fold gently. Do not stir or beat. Add boiling water from the Kettle and fold in quickly, just until liquid is blended. Pour cake mixture into an ungreased 25cm tube cake tin.
5. Bake at  $170^{\circ}\text{C}$  / gas 3 for 60 to 65 minutes. Turn cake over in tin on a wire rack and let cake hang for 1 hour or until cool. Loosen cake sides from tin with a spatula and shake loose. Dust top lightly with icing sugar or ice with orange Buttercream icing.

Recette en Espagnol:

1. Precalentar el horno a  $170^{\circ}\text{C}$  / gas 3.

2. Tamisar juntos dos veces: harina, levadura y sal. Volver al colador.
3. En un tazón grande, bata las yemas de huevo y el huevo entero con una batidora eléctrica hasta que espese y tenga un color limón (aproximadamente 5 minutos). Agregue gradualmente el azúcar y la remolacha después de cada adición. Debería tomar unos 10 minutos.
4. Agregada la ralladura de naranja, el jugo de naranja y el extracto de limón a la mezcla de huevos. Tamisar los ingredientes secos y doblar suavemente. No revuelva ni bata. Agregue el agua hirviendo de la tetera y dóblela rápidamente hacia atrás. Vierta la mezcla para pastel en un molde para pasteles sin engrasar de 25 cm.
5. Hornee a  $170^{\circ}\text{C}$  / gas 3 durante 60 a 65 minutos. Dale la vuelta al pastel para que cuegue durante 1 hora o hasta que se enfríe. Aflojar las costillas del bizcocho con una espátula y agitar. Espolvoree ligeramente la parte superior con azúcar glas o glaseado con glaseado de crema de mantquilla de naranja.

P2

Anthime

Robert

50

Anglais

2020-2021

Recette en Français:

1. Préchauffer le four à  $170^{\circ}\text{C}$  / gaz 3.
2. Tamiser ensemble deux fois : farine, levure chimique et sel. Remettre au tamis.
3. Dans un grand bol à mélanger, battre les jaunes d'œufs et l'œuf entier au batteur électrique jusqu'à ce ~~que~~ qu'ils soient épais et de couleur citron (environ 5 minutes). Ajouter progressivement le sucre, la betterave après chaque ajout. Cela devrait prendre environ 10 minutes.
4. Incorporer le reste d'orange, le jus d'orange et l'extrait de citron au mélange d'œufs. Tamiser les ingrédients secs et plier doucement. Ne pas remuer ni battre. Ajouter l'eau bouillante de la bouilloire et replier-la rapidement, jusqu'à ce que le liquide soit doux. Verser le mélange à gâteau dans un moule à gâteau non graissé de 25 cm.
5. Cuire au four à  $170^{\circ}\text{C}$  / gaz 3 pendant 60 à 65 minutes. Retourner le gâteau dans un moule sur une grille et laisser le gâteau pendre pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit froid. Desserer les côtés du gâteau avec une spatule et secouer. Saupoudrer légèrement le dessus de sucre glace ou de glace avec un glaçage à la crème au beurre à l'orange.