

## Gâteau au miel et aux épices



### Ingrédients (100 personnes)

Quantité	Unité	Nom
1.80	kg	TOPAZE Tablette 500 g
200.00	g	Moench Levure Chimique 1.5 kg
30.00	g	Clou de girofle
300.00	g	Cerneaux de noix
3.00	kg	Miel
3.50	kg	Farine de blé
20.00	g	Cannelle en poudre
1.20	kg	Sucre cassonade
35.00	pc	Oeuf dur 60/65
3.00	kg	Raisins secs de Corinthe
30.00	g	Sel fin
50.00	g	Muscade poudre

### Préparation

Faire ramollir la TOPAZE, écraser le clou de girofle et hacher finement les noix.

Porter à ébullition le miel, incorporer la muscade et la cannelle, le clou de girofle, mélanger et laisser refroidir.

Mélanger le sucre avec une partie de la margarine ramolli, ajouter les jaunes un à un dans cette préparation, puis le miel, le sel, une partie de la farine et la LEVURE CHIMIQUE MOENCH.

Ajouter ensuite les raisins secs, les noix et le reste de farine.

Monter les blancs en neige très ferme et incorporer en soulevant l'appareil.

Graisser un moule à cake ou autre moule à pâtisserie, remplir avec l'appareil et cuire au four à 150°C pendant 1H30.

Démouler, laisser refroidir.  
Couper des tranches puis servir.

REMARQUE :

Ce gâteau très compact et très sucré se conserve longtemps.  
Dégustez-le par petits morceaux.  
En Ukraine, il est servi à la fin d'un repas de fête, avec un vin doux, ou encore avec un vin blanc mousseux.