



# CAKE SALE

## Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à l'élaboration de cakes salés.  
Personnalisez votre cake salé en y ajoutant à votre convenance des inclusions (jambon, fromage, olives, ou autres ingrédients).

## Ingrédients

Mix Cake salé	500 g
Huile	140 g
Eau	350 g
Œufs	100 g
Inclusions	à votre convenance

## Procédé

- Faire préchauffer le four à 180°C, ou thermostat 6.
- Mélanger au batteur, à la feuille, tous les ingrédients (sauf inclusions) : 1 minute en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Ajouter les inclusions (jambon, fromage, olives ou tout autre ingrédient à votre convenance) et mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse.
  - Mettre en moule (remplir au  $\frac{3}{4}$  vos moules).
  - Cuisson : four à sole (chaleur normale, traditionnelle, sans ventilation) : Pour des moules à cake : 30 à 35 minutes à 180°C en fonction du poids des pièces.  
Pour des mini cakes ou caissettes à muffins : 20 à 25 minutes à 200°C.

Piquer avec un couteau dans le cake pour vérifier la cuisson.

*Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis-en œuvre. Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.*



# CAKE SALE

## Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à l'élaboration de cakes salés.  
Personnalisez votre cake salé en y ajoutant à votre convenance des inclusions (jambon, fromage, olives, ou autres ingrédients).

## Ingrédients

Mix Cake salé	500 g
Huile	140 g
Eau	350 g
Œufs	100 g
Inclusions	à votre convenance

## Procédé

- Faire préchauffer le four à 180°C, ou thermostat 6.
- Mélanger au batteur, à la feuille, tous les ingrédients (sauf inclusions) : 1 minute en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Ajouter les inclusions (jambon, fromage, olives ou tout autre ingrédient à votre convenance) et mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse.
  - Mettre en moule (remplir au  $\frac{3}{4}$  vos moules).
  - Cuisson : four à sole (chaleur normale, traditionnelle, sans ventilation) : Pour des moules à cake : 30 à 35 minutes à 180°C en fonction du poids des pièces.  
Pour des mini cakes ou caissettes à muffins : 20 à 25 minutes à 200°C.

Piquer avec un couteau dans le cake pour vérifier la cuisson.

*Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis-en œuvre. Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.*