

Moulin Thuriot



CAKE

AUX FRUITS ORANGE CARMEL BEURRE SALE CITRON

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de cake aux éclats de Caramel d'Isigny au beurre salé, ou à l'orange, ou au citron, ou aux fruits.

Ingrédients

Mixe Cake	1000g	500g
Huile	270g	135g
Eau	350g	175g

Procédé

Faire préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur muni d'une feuille ou d'un fouet.
 - Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 5 minutes en vitesse rapide
 - Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
 - Pour la cuisson : four à chaleur normale, traditionnelle : 180°C pendant 50 min.
- Piquer avec un couteau dans le cake pour vérifier la cuisson.

Conseils d'utilisation

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

Moulin Thuriot



CAKE

AUX FRUITS ORANGE CARMEL BEURRE SALE CITRON

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de cake aux éclats de Caramel d'Isigny au beurre salé, ou à l'orange, ou au citron, ou aux fruits.

Ingrédients

Mixe Cake	1000g	500g
Huile	270g	135g
Eau	350g	175g

Procédé

Faire préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur muni d'une feuille ou d'un fouet.
 - Mélanger 1 minute en vitesse lente, puis 5 minutes en vitesse rapide
 - Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.
 - Pour la cuisson : four à chaleur normale, traditionnelle : 180°C pendant 50 min.
- Piquer avec un couteau dans le cake pour vérifier la cuisson.

Conseils d'utilisation

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