

ALICE'S CAKE

PASTRY ALICE'S CAKE

Cake mix to make soft baked cakes that maintain their own texture for a long time. Quick and easy to use: you will only have to add fats and water. Excellent results with the addition of chocolate drops, dried fruit, raisins, etc. to enrich and customize your own cake. Also available in chocolate version.



MODALITÀ D'USO



Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070447

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Details

Halbfertigpulver als Backmischung für luftige Backwaren, die lange ihre Konsistenz behalten. Komplette Mischung, einfach und zu verwenden, es muss nur Wasser und Fett hinzugefügt werden. Eignet sich hervorragend zum Hinzufügen von Zutaten wie Schokoladenstückchen, Trockenfrüchten und Sultaninen, um Ihr Gebäck zu verfeinern und individuell zu gestalten.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Kuchen.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

ALICE'S CAKE 2000 g

Pflanzenöl 750-800 g

Wasser 750-800 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Flachrührer oder einem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten vermengen. Den Teig in die entsprechenden Formen geben, diese zu 2/3 füllen und bei 180-200 °C backen. Die Backzeit muss unter Berücksichtigung der Größe und der Eigenschaften des verwendeten Ofens angepasst werden.

Nach Belieben kann dem Teig am Ende geriebene Orangen- oder Zitronenschale hinzugefügt werden.

Für die Zubereitung von Obstkuchen empfiehlt es sich, dem Rezept 200 g Mehl hinzuzufügen, damit das Obst während des Backens auf der Oberfläche des Kuchens bleibt.



**Extraordinary
made simple.**