

ALICE'S CHOCO CAKE

PASTRY ALICE'S CAKE

Cake mix to make soft chocolate 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 classic version.



MODALITÀ D'USO



Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070455

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Details

Halbfertigpulver als Backmischung für luftige Schokoladenkuchen, die lange ihre Konsistenz behalten. Komplette Mischung, ei und schnell zu verwenden, es muss nur Wasser und Fett hinzugefügt werden. Eignet sich hervorragend zum Hinzufügen von Z 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 Schokoladenkuchen.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

ALICE'S CHOCO CAKE 2 kg

Öl 750 g

Wasser 750 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Flachrührer oder einem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten verrühren; den Teig in die entsprechenden Formen geben, diese nur zu 2/3 füllen und bei 180-200 °C backen. Die Backzeiten müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Eigenschaften des verwendeten Ofens bewertet werden.



Extraordinary
made simple.