

# TOP CAKE

PASTRY OTHER CAKE MIXES

Artisanal pastry mix to make cakes and muffins with outstanding quality. Very easy and quick to use, this product is highly versatile and always provides excellent results.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070089

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

## INFO

Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Zubereitung für KUCHEN, TORTEN, MUFFINS und andere originelle Spezialitäten.

### **Denomination**

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

### **Directions for use**

PLUMCAKE

TOP CAKE 1000 g

Ganze Eier 500 g

Butter oder Margarine, cremig 500 g

ZUBEREITUNG: Mit dem Schneebesen in der Küchenmaschine 6 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, dann gebutterten und bemehlten Formen geben. Bei 180-190 °C backen. Für einen PLUMCAKE mit Rosinen und kandierten Früchten Sultaninen und 200 g kandierte Früchte unter den bereits aufgeschlagenen Teig heben. Für die Zubereitung von SCHOKOLADEN PLUMCAKE ersetzen Sie die Rosinen und kandierten Früchte durch 200 g PEPITA (Zartbitter-Schokoladentropfen).

MARMORIERTER SCHOKO-PLUMCAKE

TOP CAKE 1000 g

Ganze Eier 500 g

Butter oder Margarine, cremig 500 g

KAKAO 22-24 30-40 g

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten außer dem Kakao mit einem Schneebesen in einer Küchenmaschine 6 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Den Teig in zwei gleiche Teile teilen und zu einem Teil den Kakao hinzufügen, bis eine gleichmäßige entsteht. Den hellen und den dunklen Teig unregelmäßig in die gefetteten und bemehlten Formen geben, um eine perfekte Marmorierung zu erzielen. Bei 180-190 °C backen.

Zahlreiche weitere Anwendungsrezepte finden Sie auf der Website [www.irca.eu](http://www.irca.eu).



**Extraordinary  
made simple.**