

# CEREAL'EAT CAKE

PASTRY CEREAL'EAT CAKE

The perfect mix for soft cakes and other baked goods with grains. Ideal for the artisan who wants not only to keep up with new trends but also to create products with the unique "rustic" taste of yesteryear. Within Cereal'Eat line you will also find special mixes for shortcrust pastry and for leavened products with grains as well.



## MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070849

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

## INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Ideal für die Zubereitung von Kuchen, weichen Torten und anderen Backwaren mit Getreide. Das richtige Produkt für Handwerker, die mit der Zeit gehen und mit dem unvergleichlichen „rustikalen“ Geschmack von einst herstellen möchten. Innerhalb der Cereal'Eat-Produktpalette sind auch die Varianten Mürbeteig und Hefeteig erhältlich.

**Beschreibung**

Halbfertigpulver für die Herstellung von Plumcakes, Kuchen und anderen Backwaren mit GETREIDE.

**Denomination**

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

**Directions for use**

CEREAL'EAT CAKE 1 kg

Öl 350 g

Wasser 400 g

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



Extraordinary  
made simple.