ALICE'S CAKE

PÂTISSERIE LE GÂTEAU D'ALICE

Préparation en poudre pour réaliser des desserts moelleux qui conservent longtemps leur consistance. Mélange complet, facile et rapide à utiliser, ne nécessite que l'ajout d'eau et de matières grasses. Il se prête parfaitement à l'ajout d'inclusions telles que des pépites de chocolat, des fruits secs et des raisins secs pour enrichir et personnaliser votre dessert.



MODALITÀ D'USO

Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070447

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Céréales

Oeufs

Lait

Cross-contaminations

Soja

Fruits

Moutarde

INFO

Détails
Préparation en poudre pour réaliser des desserts moelleux qui conservent longtemps leur consistance. Mélange complet, facile et rapide à utiliser, ne nécessite que l'ajout d'eau et de matières grasses. Il se prête parfaitement à l'ajout d'inclusions telles que des pépites de chocolat, des fruits secs et des raisins secs pour enrichir et personnaliser votre dessert.

Description
préparation en poudre pour la réalisation de cakes.

Denomination
produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use
ALICE'S CAKE 2000 g
Huile de graines 750-800 g
Eau 750-800 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier, avec une feuille ou un fouet à gros fils à vitesse moyenne pendant 5 minutes.
Déposer les pâtes dans les moules appropriés en les remplissant aux 2/3 et cuire à 180-200°C. Les temps de cuisson doivent être évalués en tenant compte de la taille et des caractéristiques du four utilisé.
Au choix, vous pouvez ajouter à la fin du traitement du zeste d'orange ou du citron râpé.
Pour réaliser des gâteaux aux fruits, il est recommandé d'ajouter 200 g de farine à la recette afin que les fruits restent à la surface du gâteau pendant la cuisson au four.