

# LE GÂTEAU D'ALICE

PÂTISSERIE

LE GÂTEAU D'ALICE

Préparation pour gâteau permettant de réaliser des gâteaux moelleux qui conservent leur texture longtemps. Rapide et facile à utiliser : il suffit d'ajouter de la matière grasse et de l'eau. Sublimez vos gâteaux avec des pépites de chocolat, des fruits secs, des raisins secs, etc., pour les personnaliser. Existe aussi en version chocolat.



## MODALITÀ D'USO



Cake

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070447

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**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. Distribuer 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.



Extraordinary  
made simple.