ALICE'S CHOCO CAKE

PÂTISSERIE LE GÂTEAU D'ALICE

Préparation en poudre pour réaliser des gâteaux moelleux au chocolat 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 01070455

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.



Céréales



Oeufs



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits



Moutarde

INFO

Détails
Préparation en poudre pour réaliser des gâteaux moelleux au chocolat 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 au cacao.

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

Directions for use
ALICE' S CHOCO CAKE 2 kg
Huile 750 g
Eau 750 g
Monter tous les ingrédients au robot pâtissier, avec une feuille ou un fouet à gros fils, à vitesse moyenne pendant 5 minutes ; déposer la pâte 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.