

GÂTEAU AU CHOCOLAT D'ALICE

PÂTISSERIE LE GÂTEAU D'ALICE

Préparation pour gâteau au chocolat moelleux qui conserve sa texture longtemps. Rapide et facile à utiliser : il suffit d'ajouter de la matière grasse et de l'eau. Sublimez votre gâteau avec des pépites de chocolat, des fruits secs, des raisins secs, etc., pour un résultat personnalisé et gourmand. Existe aussi en version classique.



MODALITÀ D'USO



Cake

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070455

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Oeufs



Lait

Cross-contaminations



Soja



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.