

GÂTEAU DE LA TÊTE

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX

Préparation artisanale pour pâtisserie, idéale pour réaliser gâteaux et muffins d'une qualité exceptionnelle. Très simple et rapide d'utilisation, ce produit est extrêmement polyvalent et garantit des résultats toujours parfaits.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070089

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

mélange prêt à l'emploi pour CAKES, GATEAUX, MUFFINS et autres spécialités originales.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

CAKE

TOP CAKE 1000 g

Œufs entiers 500 g

Beurre ou margarine crème 500 g

PROCÉDÉ : monter au fouet dans un robot pâtissier pendant 6 minutes à vitesse moyenne, puis déposer dans les moules beurrés et

farinés. Cuire à 180-190°C. Pour faire un CAKE avec

raisins secs et fruits confits, incorporer 200 g de raisins

secs et 200 g de fruits confits à la pâte déjà montée. Pour la préparation du

CAKE AU CHOCOLAT, remplacer les raisins secs et les fruits confits par 200 g de

PEPITA (pépites de chocolat noir).

CAKE MARBRÉ AU CACAO

TOP CAKE 1000 g

Œufs entiers 500 g

Beurre ou margarine crème 500 g

CACAO 22-24 30-40 g

PROCÉDÉ : monter tous les ingrédients sauf le cacao au fouet dans un robot pâtissier pendant 6 minutes à vitesse moyenne. Diviser la

pâte en

deux parties égales et ajouter le cacao à l'une d'elles, en mélangeant jusqu'à homogénéité parfaite. Déposer la pâte blanche et la

cacao de manière irrégulière dans les

moules, beurrés et farinés, afin d'obtenir une marbrure parfaite.

Cuire à 180-190°C.

De nombreuses autres recettes peuvent être consultées sur le site Internet www.irca.eu.



**Extraordinary
made simple.**