SILKY CAKE

PÂTISSERIE GÂTEAU SOIEUX

Préparation innovante, facile et rapide, idéale pour réaliser des gâteaux, des muffins et de nombreuses autres pâtisseries, qui se distingueront par une texture extraordinairement douce et un léger goût de citron.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070572

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Céréales

irca GROUP Extraordinary made simple.

Lait

Cross-contaminations

Fruits

Oeufs

Soja

Moutarde

INFO

Description
préparation en poudre pour la réalisation de cakes, muffins, etc.

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

Directions for use
SILKY CAKE 1000 g
huile de graines ou beurre 300 g
eau 225-250 g
œufs 350 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier muni d'une feuille ou d'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.
Attention : pour réaliser des gâteaux aux fruits, il est recommandé d'ajouter 50 g de farine à la recette afin que les fruits restent à la surface du gâteau pendant la cuisson au four.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070715

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Céréales

Lait

Cross-contaminations

Fruits

Oeufs

Soja

Moutarde

INFO

Description
préparation en poudre pour la fabrication de gâteaux et cakes moelleux.

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

Directions for use
SILKY CAKE SOFT 1000 g
huile de graines 380 g
eau 240 g
œufs entiers 400 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier muni d’une feuille ou d’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.
Attention : pour réaliser des gâteaux aux fruits, il est recommandé d'ajouter 50 g de farine à la recette afin que les fruits restent à la surface du gâteau pendant la cuisson au four.