

GÂTEAU SOIEUX

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



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Fruits



Moutarde

INFO

Description

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Oeufs



Soja



Fruits



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.



Extraordinary
made simple.