

# GAMIP CAKE SOFT

Préparation pour masse battue

Pour un cake moelleux et fondant.



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.



**Réf. 20195.05**  
**Sac de 10 kg**

## CONSEIL DE MISE EN ŒUVRE

GAMIP Cake Soft	10 kg
Eau	1 kg
Œufs	4,5 kg
Huile	4 kg

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, pendant 1 min à petite vitesse puis 4 min à grande vitesse.

Cuisson : 50 à 65 min à 180°C (four à soles) ou à 160 °C (four ventilé) pour des pièces de 500 g.

Suggestion pour GAMIP Cake Soft aux fruits : rajouter 1 kg à 1,5 kg de poudre à crème pâtissière à froid et 5 kg de fruits secs. Le produit peut se congeler cru.

