

GAMIP MÔELLEUX NATURE

Préparation pour entremets et cakes

Permet la réalisation de cakes moelleux. Selon votre inspiration, ils peuvent prendre une forme ronde ou rectangulaire.



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.



Réf. 12503.11
Sac de 10 kg

CONSEIL DE MISE EN ŒUVRE

GAMIP Mœlleux Nature	1.000 g
Huile ou margarine ou beurre fondu	400 g
Eau	500 g

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur à la feuille, 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse.

Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, à petite vitesse après foisonnement. Garnir des moules (diamètre 170 mm) de 400 g de masse, déposer des fruits (abricots, pommes, cerises ...)

Cuisson : 40 à 45 min à 170-180°C (four à soles) ou à 150-160 °C (four ventilé).

Le produit peut se congeler cru.



COMPLEAT

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques