

YOGOSOFT

Préparation pour entremets et cakes

Permet la réalisation de cakes savoureux. Apportez votre touche personnelle à cette préparation en ajoutant des fruits et des pistaches par exemple.



Référence 12503.01
Sac de 10 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

CONSEIL DE MISE EN OEUVRE :

COMPLET Yogosoft	1 000 g
Huile ou margarine ou beurre fondu	400 g
Eau	500 g

Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec 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.

Mettre en moule. Inciser le cake avec une corne huilée avant cuisson.

Cuisson : 40 à 55 min à 170-180°C en fonction du poids du cake.

* à titre indicatif : moules à cakes rectangulaires "mini cakes" (réf. 14000.01) ou "cakes" (réf. 14003.01), moules ronds 17 cm (code 11488.01), moules ronds 12 cm (réf. 11633.01) disponibles chez votre distributeur habituel.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.



COMPLET

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