

Préparation pour masse battue

Cake aux Fruits

Fruits non inclus

Sac de 10 kg

Réf. 24555.01



Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake aux fruits*	1 000 g
Matière grasse	400 g
Oeufs	400 g
Fruits confits**	300 g
Raisins secs	300 g
Rhum (facultatif)	100 g

** Les fruits confits peuvent être remplacés par des fruits secs, abricots, ananas, figues, etc.)



1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec COMPLET Cake aux Fruits et les oeufs pendant 1 min en 1^{ère} puis 3 min en vitesse moyenne, incorporer les fruits et le rhum, battre 1 min en 1^{ère} vitesse.

2. Cuisson : 45 min à 180°C pour des pièces de 300 g.

Les cakes peuvent se congeler crus.

* ne contient pas de fruits : notre préparation est spécifique pour l'utilisation décrite dans la recette de base

c'est prêt !

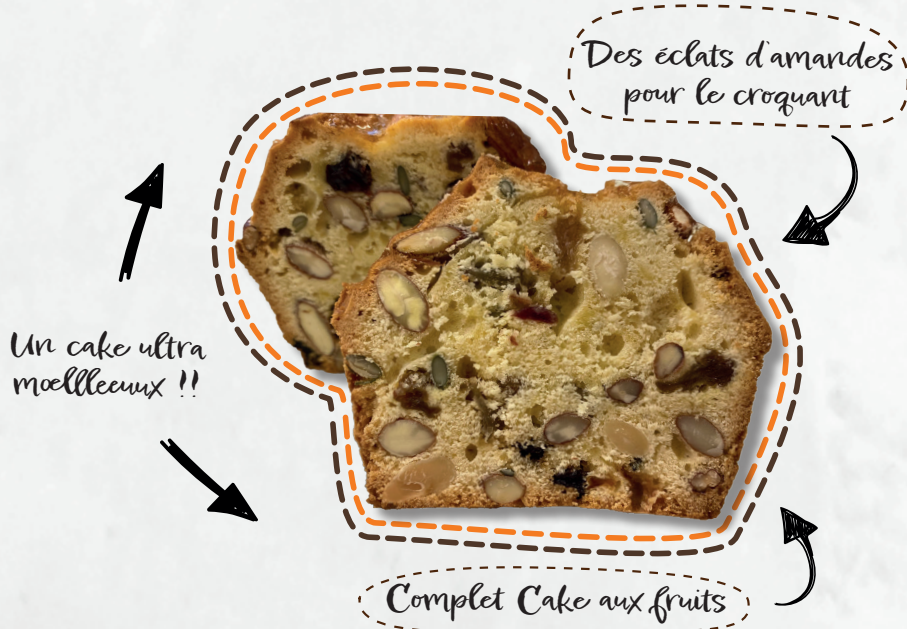


www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

Zoom sur

Un cake savoureux et gourmand à personnaliser selon les envies.



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre du Cake aux Fruits...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022