

Préparation pour masse battue
contenant du cacao maigre en poudre (7,9% env.)

Noirdélice

Sac de 10 kg

Réf. 21003.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Noirdélice.....	1 000 g
Huile.....	450 g
Œufs.....	200 g
Eau.....	200 g



1. Mettre l'huile et les œufs dans la cuve du batteur mélangeur, ajouter COMPLET Noirdélice et ensuite l'eau. Mélanger cet appareil à la feuille en 1^{ère} vitesse pendant 1 min et en 2^{ème} vitesse de 4 à 5 min. Garnir des moules en papier.

2. Cuisson: Selon la taille du moule, environ 40 min. à 180°C (four à sole) ou 160°C (four ventilé).

3. Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

Le produit peut se congeler cru.

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

Des entremets cacotés et gâteaux goût chocolat savoureux à confectionner rapidement et facilement.

Idee : des éclats
d'amande pour le croquant

Un cœur
moelleux !!



Complet Noirdélice

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 - V062022