

Préparation pour masse battue

Soft Cake,

Sac de 10 kg

Réf. 20195.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Soft Cake.....	1 000 g
Eau.....	100 g
Huile.....	400 g
Œufs.....	450 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1^{ère} vitesse, puis 4 min en 2^{ème} vitesse.

2. Cuisson : à 180°C pendant 45 min pour des pièces de 500 g.

Suggestion pour le softcake aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.

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 moelleux et fondant,
dont la préparation allie rapidité et facilité de mise en œuvre !



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