

Gamip Cake

Sac de 10 kg

Réf. 24555.02

Recette



Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake	1 000 g
Matière grasse	400 g
Œufs	400 g
Fruits confits	300 g
Raisins secs	300 g
Rhum*	100 g



- Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur la matière grasse en pommade avec GAMIP CAKE et les œufs 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.
- Cuisson : 180°C pendant 45 min pour des pièces de 300 g.

c'est prêt !

Les cakes peuvent se congeler crus.



www.complet.fr



Zoom sur

Des cakes savoureux. Selon vos envies, agrémentez la pâte de fruits confits, de pépites de chocolat ou encore de raisins secs.



Notre passion, le savoir-faire !

