

# COCOBELLA SOFT

Préparation pour masse battue contenant des flocons de noix de coco (9% env.)

Pour une note exotique dans votre gamme.



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation



## CONSEIL DE MISE EN OEUVRE :

COMPLET Cocobella Soft	1 000 g
Huile	450 g
Eau	100 g
Œufs	300 g

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur-mélangeur avec une feuille, 1 min à petite vitesse et 3 min à moyenne vitesse.

Remplir des moules à cakes\*.

Cuisson : 60-65 min à 175°C pour des pièces de 1.800 g.  
25-30 min à 180°C pour des pièces de 480 g.

\* à titre indicatif : moules à cakes rectangulaires "mini cakes" (réf. 14000.01) ou "cakes" (réf. 14003.01), moules ronds 17 cm (réf. 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@complet.fr - www.complet.fr  
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques