

# CAKE AUX FRUITS\*

Préparation pour masse battue permettant la fabrication de cakes aux fruits

Pour un cake savoureux et gourmand parfait pour l'heure du thé.



Référence 24555.01  
Sac de 10 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation

## CONSEIL DE MISE EN OEUVRE :

COMPLET Cake aux fruits*	1 000 g
Matière grasse	400 g
Ceufs	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.)

Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille, la matière grasse en pommade avec COMPLET Cake aux fruits\* et les œufs pendant 1 min à petite vitesse puis 3 min à grande vitesse.

Incorporer les fruits et le rhum, mélanger 3 min à petite vitesse.

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

Les cakes peuvent se congeler crus.

• **\*Ce mix ne contient pas de fruits : se reporter à la préparation décrite dans notre «conseil de mise en oeuvre».**

• **Matériel : moules à cakes rectangulaires "mini cakes" (réf. 14000.01) ou "cakes" (réf. 14003.01) 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