

CAKE SALÉ GOURMET

Préparation pour cakes salés

Permet la réalisation de cakes salés légers. Pour une touche de fantaisie, ajoutez des olives, du chorizo ou des tomates séchées à la préparation.



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

CONSEIL DE MISE EN ŒUVRE :

COMPLET Cake Salé Gourmet	1 000 g
Eau ou vin blanc	900 g
Œufs	200 g
Huile	400 g
Garniture au choix	800 à 1.000 g

Mélanger tous les ingrédients (sauf la garniture) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille pendant 1 min à petite vitesse et 3 min à grande vitesse.

Incorporer ensuite la garniture de votre choix (jambon, olives, fromage, légumes grillés, thon, saumon...) et mélanger délicatement à petite vitesse pendant 2 min.

Cuisson : 35 min à 180°C pour des pièces de 400 g / 20 min à 200°C pour des petites pièces.

à titre indicatif : moules à cakes rectangulaires "mini cakes" (réf. 14000.01) ou "cakes" (réf. 14003.01), caissettes muffins (réf. 10047.01) 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