

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

Cake Bella Coco CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 21242.02

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Coco CL	1 000 g
Huile	450 g
Eau	100 g
Œufs	300 g



1. Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur-mélangeur 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.

2. Remplir des moules à cake.

3. Cuisson : 60 - 65 min à 175°C pour des pièces de 1800 g.
25 - 30 min à 180°C pour des pièces de 480 g.

Attention, les températures sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait en four ventilé, réduire la température de 20°C env.

*à titre indicatif :

- moule à cakes rectangulaires « mini cakes » (réf. 14000.01) ou « cakes » (réf. 14003.01).
- moules ronds 17 cm (réf. 11488.01), 12 cm (réf. 11633.01).

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 au délicieux goût de noix de coco pour des évasions gustatives garanties ! Certifié Clean Label !



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 - V112024