

Préparation pour masse battue contenant du cacao maigre en poudre (7,9% env.)

# Gamip Moelleux Cacao

Sac de 10 kg

Réf. 21003.03

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

GAMIP Moelleux Cacao	1 000 g
Huile	450 g
Œufs	200 g
Eau	200 g



1. Mettre l'huile et les œufs dans la cuve du batteur-mélangeur. Ajouter la préparation et ensuite l'eau. Mélanger cet appareil à la feuille pendant 1 min à petite vitesse et 4 à 5 min à moyenne vitesse.

2. Garnir des moules de 450 g de masse.

3. Cuisson : 40 min à 180°C (selon taille du moule). Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

c'est prêt !

Le produit peut se congeler cru.



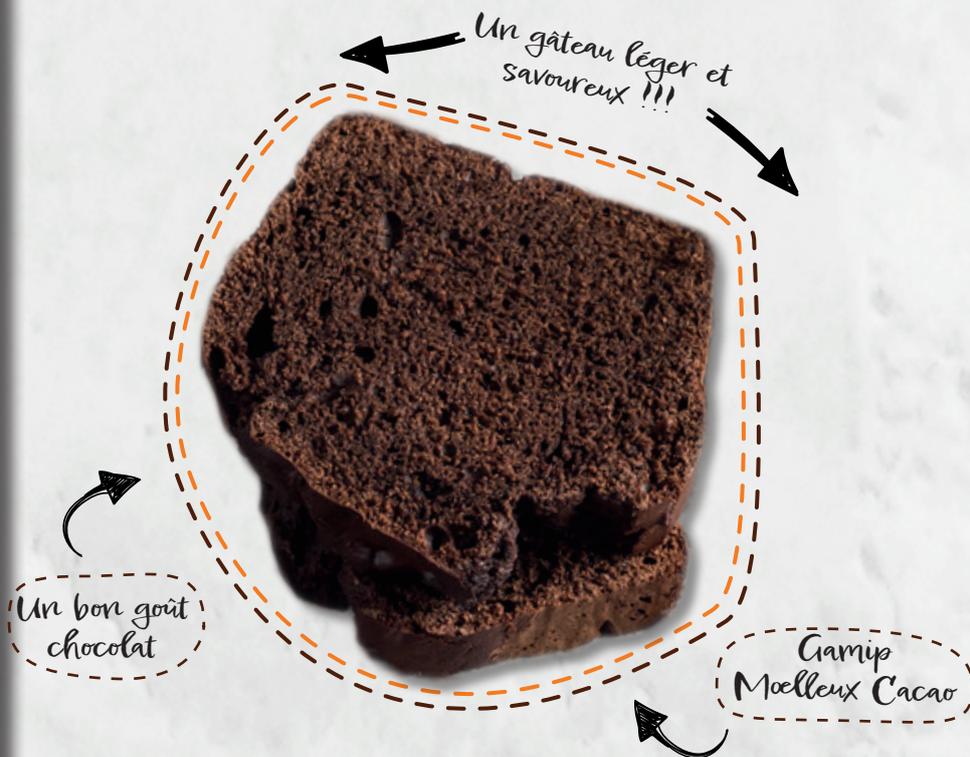
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH  
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - [contact@complet.fr](mailto:contact@complet.fr)



## Zoom sur

La confection rapide de savoureux entremets cacaotés et gâteaux goût chocolat.



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 - V102022