

Gamip Cake aux Épices

Sac de 10 kg

Réf. 23610.02

Recette



Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake aux épices	1 000 g
Miel	900 g
Beurre	400 g
Œufs	500 g



1) Recette pour les coffres ou bacs avec peu de développement :
beurre en pommade et miel liquide tempéré.

2) Recette pour les moules avec développement léger : beurre et
miel portés à ébullition puis refroidis à 40 °C avant incorporation.
Pour information : la qualité du miel est très importante dans le
résultat final !

1. Mélanger les ingrédients au batteur-mélangeur à l'aide
d'une feuille pendant 6 min à petite vitesse (ou 1^{ère} vitesse)
jusqu'à obtention d'une masse lisse.

2. Mettre en moule (environ 500 g par pièce).

3. Cuisson : 70 min à 170°C (four à soles) ou 60 min à 150°C
(four ventilé).

GAMIP Cake aux épices est excellent frais, mais ses arômes
et sa texture se subliment si vous le conservez quelques
jours emballé hermétiquement

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Une recette simple et terriblement savoureuse pour des
moments de partages qui raviront petits et grands !
Avec notre préparation GAMIP Cake aux Epices, les instants
gourmands sont garantis !



Retrouvez la vidéo de la mise en œuvre
du Gamip Cake Aux Épices...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



Notre passion, le savoir-faire !

