

Préparation pour masse battue

# Gamip Cake Soft,

Sac de 10 kg

Réf. 20195.05

## Recette



### Conseil de mise en œuvre

GAMIP Cake Soft	1 000 g
Eau	100 g
Huile	400 g
Œufs	450 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

2. Cuisson : à 180°C pendant 45 min pour des pièces de 500 g.

c'est prêt !

Suggestion pour GAMIP CAKE SOFT aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.



[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

Un cake moelleux et fondant, facile et rapide à mettre en œuvre !



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