

Yogosoft,

Sac de 10 kg

Réf. 21000.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Yogosoft.....	1 000 g
Huile ou margarine/beurre fondu.....	400 g
Eau.....	500 g



Mode de travail pour les cakes :

1. Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min en 1^{ère} vitesse et 3 min à grande vitesse. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits, en 1^{ère} vitesse, après foisonnement.

2. Mettre en moule.

3. Inciser le cake avec une corne huilée.

4. Cuisson : 40 à 55 min (suivant le poids du cake) à 170 - 180°C.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Des cakes savoureux à personnaliser selon vos envies en ajoutant des fruits, des pistaches, des pépites de chocolat, du miel...



Retrouvez la vidéo de mise en œuvre du Yogosoft et de ses déclinaisons gourmandes...

sur notre chaîne YouTube **Complet France** !



Notre passion, le savoir-faire !

