

Préparation pour masse battue

Cake Bella Breakfast

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20195.11

Recette 

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Breakfast	1 000 g
Huile	400 g
Œufs	450 g
Eau	100 g



1. Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur pendant 1 min en 1^{ère} vitesse puis 4 min en 2^{ème} vitesse.

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

Suggestion pour Cake Bella Breakfast aux fruits : rajouter 100 à 150 g de poudre à crème pâtissière à froid et 500 g de fruits secs.

c'est prêt !



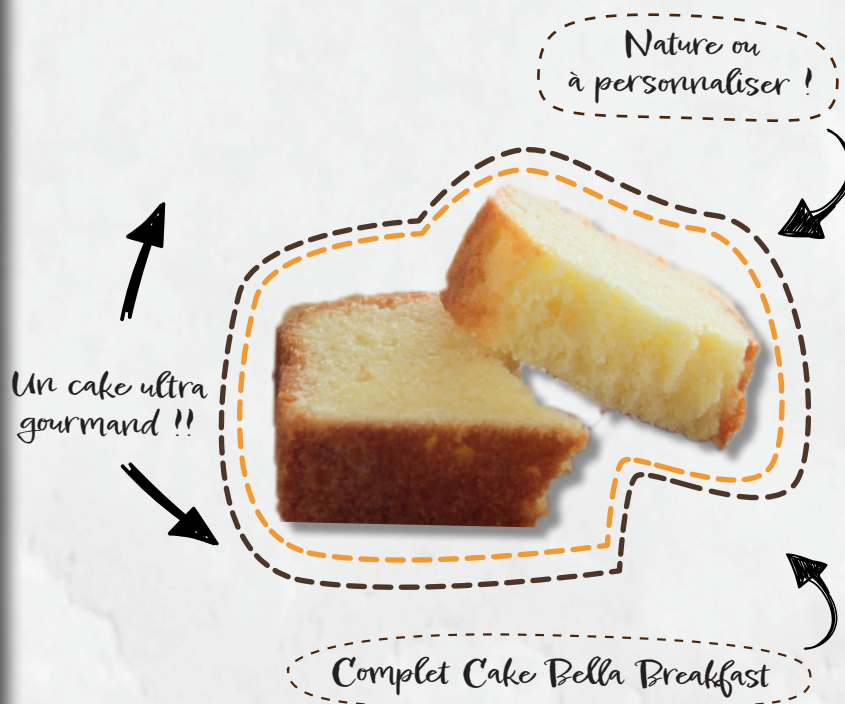
www.complet.fr

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



Zoom sur

Un cake savoureux et gourmand à personnaliser selon les envies.



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 - V072023