

Préparation pour masse battue

# Cake Bella Breakfast CL

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20295.07

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| COMPLET Cake Bella Breakfast CL..... | 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<sup>ère</sup> vitesse puis 4 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

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

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

c'est prêt !



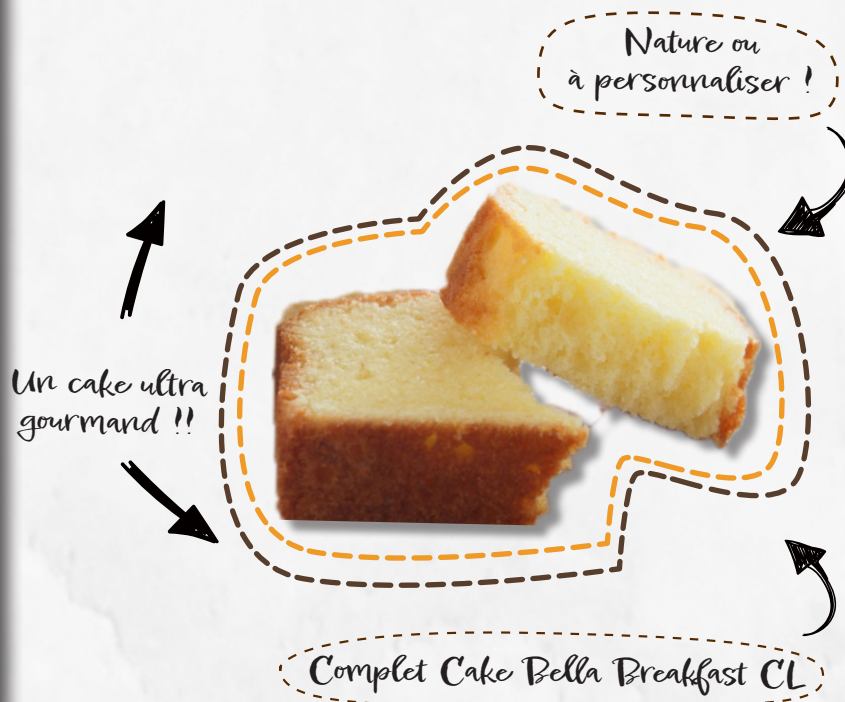
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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 savoureux et gourmand à personnaliser selon les envies. Certifié Clean Label !



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 - V112024