

Préparation pour cakes salés

# Cake Salé Gourmet

Sac de 10 kg

Réf. 20292.02

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Salé Gourmet	1 000 g
Eau ou vin blanc	900 g
Œufs	200 g
Huile	400 g
Garniture au choix	800 à 1 000 g



1. Mélanger tous les ingrédients hors garniture dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille, 1 min en 1<sup>ère</sup> vitesse et 3 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

2. Incorporer ensuite la garniture de votre choix (jambon, olives, fromage, légumes grillés, thon, saumon...) et mélanger délicatement en première vitesse.

3. Pour les cocktails, il est possible de réaliser toutes formes de réductions salées. Cuisson :  
- 35 min à 180 C° (pour des pièces de 400 g)  
- 20 min à 200 C° (pour des petites pièces)

\*Nos moules à titre indicatif : moule à cakes rectangulaires : « mini cakes » (réf. 14000.01) ou « cakes » (réf. 14003.01), caissettes muffins (réf.10047.01).

**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

La préparation idéale pour des cakes salés légers. Réalisez des recettes gourmandes et originales, variez les formes et offrez de la couleur et du goût en déclinant ce produit selon vos envies !

Complet Cake Salé Gourmet



Des dés de jambon, de la mozza, des olives, etc..

Un cake aéré et généreux

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