

Recette Signature :

Le ChocOrange



Préparation pour masse battue contenant du cacao maigre en poudre (7,9% env.)

CAKE BELLA CHOCO
carton de 4 x 2,5 kg - Réf. 21003.09

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Cake Bella Choco.....	1 000 g
Huile.....	450 g
Œufs.....	200 g
Eau.....	200 g
Oranges confites.....	150 g

1. Mettre l'huile et les œufs dans la cuve du batteur mélangeur, ajouter COMPLET Cake Bella Choco et ensuite l'eau. Mélanger cet appareil à la feuille en 1^{ère} vitesse pendant 1 min et en 2^{ème} vitesse de 4 à 5 min.

2. Ajouter les oranges confites à la masse et mélanger à la feuille à petite vitesse jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3. Garnir des moules de cuisson préalablement graissés. Fendre à la corne huilée pour un meilleur développement.

4. Cuisson: Selon la taille du moule, environ 35 min. à 180°C (four à sole) ou 160°C (four ventilé).

5. Après refroidissement, décorer selon votre convenance.

Le produit peut se congeler cru.



+ d'infos !

Notre passion, le savoir-faire !



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

Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produits réservés exclusivement à un usage professionnel - Suggestions de présentations - ne pas jeter sur la voie publique