

CAKE 121

Farine composée pour pâtes à cake.

Cette préparation permet de réaliser tous les marbrés, cake aux fruits, quatre-quarts, madeleines et autres pâtes jaunes. Sa longue conservation et son goût vous feront l'adopter.



Ingrédients

Farine de blé, sucre, poudre à lever (orthophosphate dicalcique, carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), stabilisant: sorbitol, sel, épaississant: E466

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Étiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité.

Rendement

Pour 1 sac de 10 kg : 50 pièces de 350 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Recette cake fondant

Cake : 1000 g
Matière grasse : 400 g
Œufs : 500 g
Eau ou arôme : 50 g

Recette cake marbré

Cake : 1000 g
Matière grasse : 400 g
Œufs : 500 g
Eau ou arôme : 75 g
Cacao ou café : 5% de la masse

Au Mélangeur

Mettre Mélix cake dans la bassine du Mélangeur, ajouter la matière grasse souple et tempérée. Travailler à la feuille en 1^{ère} vitesse jusqu'au sablage, passer en 2^{ème} et ajouter les œufs.

Mélanger 5 à 6 min
Mouler au tiers
Cuisson : 200° / 190°C 45 min

Au mélangeur

Réserver un peu de cake fondant auquel vous ajouterez du cacao ou du café concentré, au goût
Mélanger grossièrement au reste du cake fondant

Mélanger 5 à 6 min
Mouler au tiers
Cuisson : 200°/190°C 45 min

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008