

# KOMPLET Cake à l' épeautre

MÉLANGE POUR FIN CAKE À L' ÉPEAUTRE ET YAOURT.  
CETTE PRÉPARATION EST UTILISABLE POUR DIFFÉ-  
RENTS CLASSIQUES COMME LE RODON, LE CAKE  
MARBRÉ, LE CAKE AUX FRUITS, GAUFRES, ETC. ....



*Notre Passion: Le Savoir-Faire!*

# KOMPLET Cake à l' épeautre

MÉLANGE POUR FIN CAKE À L' ÉPEAUTRE ET YAOURT.  
CETTE PRÉPARATION EST UTILISABLE POUR DIFFÉ-  
RENTS CLASSIQUES COMME LE RODON, LE CAKE  
MARBRÉ, LE CAKE AUX FRUITS, GAUFRES, ETC. ....

## Caractéristiques :

- goût fin et savoureux
- longue durée de conservation après cuisson
- produit de tendance, avec l'image positive de l' épeautre et du yaourt
- facile d'utilisation

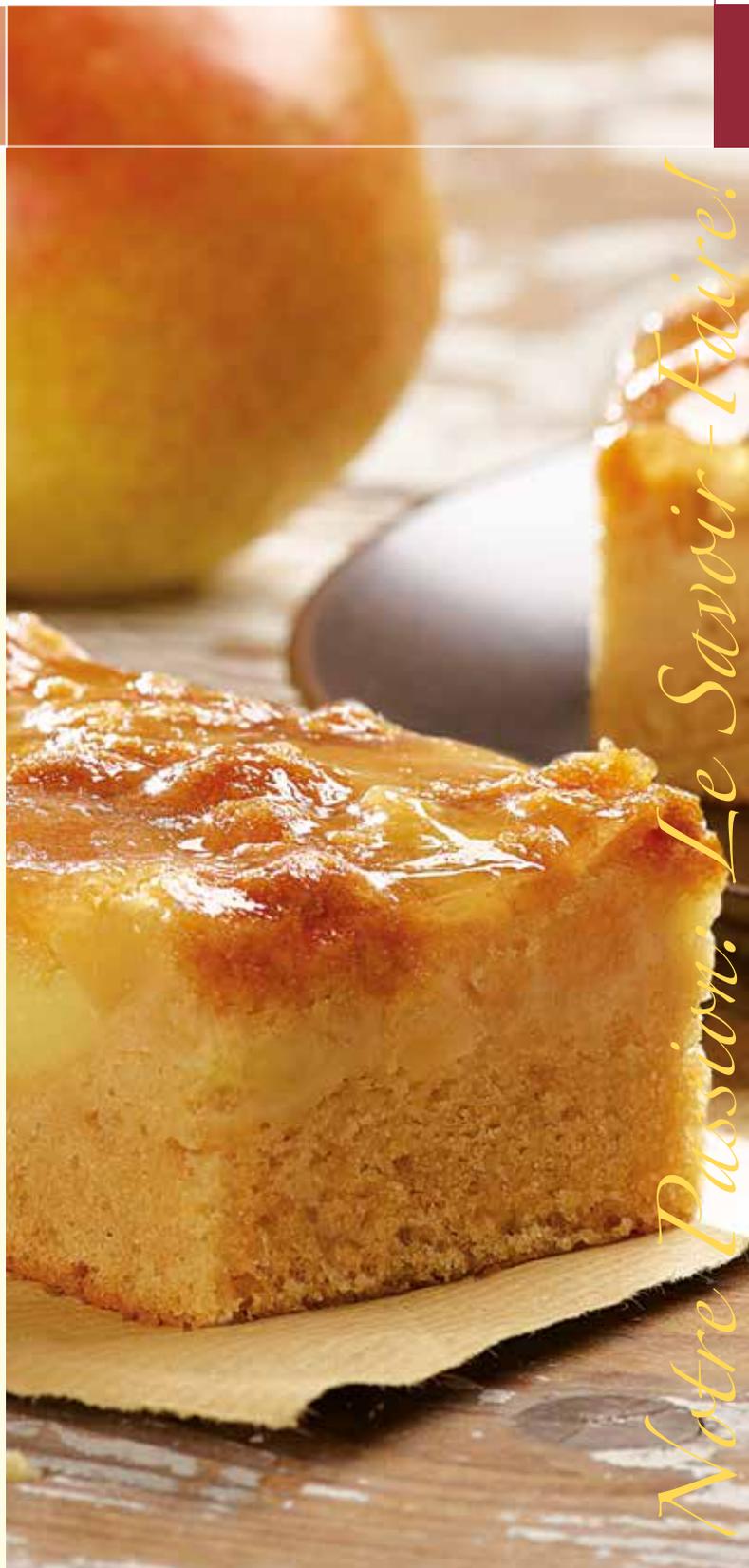
	Recette de base	Recette au beurre
KOMPLET Cake à l' épeautre	2,000 g	2,000 g
KOMPLET Huile végétale	800 g	/
Eau	1,000 g	800 g
Beurre fondu	/	1.000 g
Poids total pâte	3,800 g	3,800 g

## Réalisation :

Battre à grande vitesse à la feuille pendant 3 minutes.

Température de cuisson : env. 180 - 190°C

Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignement complémentaire.



*Notre Passion. Le Savoir-Faire!*



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com