

# Cake d'hiver aux pommes, 60x20 avec VALBELLA SOFT

## MASSE DE BASE

VALBELLA SOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	450 g
oeufs	300 g
eau	80 g
cannelle	10 g
clou de girofle, en poudre	1 g
<b>Total MASSE DE BASE</b>	<b>1.841 g</b>

## DECORATION

pommes cuites	650 g
FLORENTA, granulés aux noisettes	200 g
noisettes, hâchées	200 g
FLORENTA (KRT) 10X500G.	100 g
<b>Total DECORATION</b>	<b>1.150 g</b>

## Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients de la masse de base au batteur-mélangeur à grande vitesse et répartir sur des plaques de cuisson (60 x 20 cm) enfarinées.

Fouettage:

Poids masse de base:

Répartir les morceaux de pommes cuites, préparer les granités FLORENTA aux noisettes et enfourner.

Poids pommes cuites:

Granités FLORENTA-noisettes:

T° cuisson:

Temps de cuisson:



Laisser refroidir et couper en morceaux, p.ex. 10 x 6 cm, ceci correspond à un rendement de 20 pièces par plaque de cuisson.

Remarque:

A la place des pommes cuites, vous pouvez également utiliser des pommes fraîches.

*Notre passion, le savoir-faire!*

