

Cake de Noël Florida, 60 x 40 cm avec DREAMCAKE

MASSE DE BASE

DREAMCAKE	1.500 g
HUILE VEGETALE	600 g
eau	750 g
Total MASSE DE BASE	2.850 g

POUR LA MASSE FONCEE

BLACK SOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	450 g
oeufs	200 g
eau	250 g
noisettes, hâchées, rôties	100 g
Total POUR LA MASSE FONCEE	2.000 g

GARNITURE

pêches cuites, en tranches	1.000 g
amandes, aiguisées	200 g
FLORENTA (KRT) 10X500G.	150 g
Total GARNITURE	1.350 g

Mise en œuvre

Battre tous les ingrédients de la masse de base à grande vitesse au batteur-mélangeur et ensuite étaler de manière égale sur une plaque de cuisson graissées (60 x 40 cm).

Fouettage:

Poids des pâtons:

Ensuite battre les ingrédients pour le masse foncée, sauf les noisettes, à grande vitesse au batteur-mélangeur. Ajouter les noisettes à la fin.

Fouettage:

Poids des pâtons:



Dresser la masse foncée à l'aide d'une poche sans douille en forme de 6 lignes.

Répartir les pêches hâchées, mélanger au sec les amandes avec le FLORENTA, répartir également et ensuite enfourner.

Poids pêches:

FLORENTA/amandes

Température cuisson:

Temps de cuisson:

Laisser refroidir et couper en morceaux de 10 x 6 cm pour avoir un rendement de 40 pièces par plaque.

Attention:

Couper les pêches en morceaux avant de les répartir .

Notre passion, le savoir-faire !

