

La Ola, cake aux fruits avec DREAMCAKE

PÂTE DE BASE

DREAMCAKE	1.600 g
HUILE VEGETALE	640 g
eau	800 g
Total PÂTE DE BASE	3.040 g

GARNITURE FRUITS

fruits au choix	630 g
Total GARNITURE FRUITS	630 g

DECORATION

BRILLANT JAUNE, nappage	210 g
NEUSCHNEE PLUS	56 g
Total DECORATION	266 g

Mise en œuvre

Réalisation:

Mélanger tous les ingrédients pour la pâte Dreamcake au gros fouet ou à la feuille à grande vitesse pendant 3 minutes.

Dresser la pâte Dreamcake dans des moules de cuisson en papier KOMPLET 170/35, Décorer la pâte Dreamcake avec les fruits et enfourner.

Poids pâte Dreamcake: 420 g

Poids fruits au choix: 90 g

Température de cuisson: 180 - 190°C

Temps de cuisson: 40-45 minutes

Laisser refroidir et napper avec KOMPLET Brillant Jaune. Mettre le pochoir football et saupoudrer avec KOMPLET Neuschnee Plus.

