

Coeur Multi fruit avec SOFT CAKE

1. CAKE NATURE

SOFT CAKE	1.000 g
HUILE VEGETALE	400 g
oeufs	450 g
eau	100 g
Total 1. CAKE NATURE	1.950 g

2. CREME

CREMOLAIT	250 g
LAIT	1.000 g
Total 2. CREME	1.250 g

3. GARNITURE DE FRUITS

Mélange de fruits	3.300 g
Total 3. GARNITURE DE FRUITS	3.300 g

4. DECOR

KIDDY GEL ABRICOT	500 g
eau	1.000 g
Total 4. DECOR	1.500 g

Mise en œuvre

1. Cake nature

Battre tous les ingrédients avec la palette à grande vitesse pendant 3 minutes.

Répartir le mélange dans les moules KOMPLET cœur et enfourner.

Poids : 90 g / pièce

Température de cuisson : 180 ° C

Cuisson : environ 25—30 minutes

2. Crème

Battre tous les ingrédients de la crème au fouet à grande vitesse pendant 3 minutes.



Fabrication

Mettre la crème sur les cœurs et garnir de fruits.

Napper de KOMPLET Kiddy Abricot pour faire briller.

Notre passion, le savoir-faire.

