

Cake Canadien aux poires, 60 x 40 cm avec BLACK SOFT

MASSE DE BASE

BLACK SOFT	1.500 g
huile	675 g
oeufs	300 g
eau	300 g
noix, brisées	600 g
Total MASSE DE BASE	3.375 g

FRUITS

poires cuites	900 g
Total FRUITS	900 g

GARNITURE

Nappage KIDDY GEL ABRICOT	350 g
KIDDY CHOCO	100 g
Total GARNITURE	450 g

Mise en œuvre

Battre tous les ingrédients de la masse de base, sauf les noix, au batteur-mélanger à grande vitesse.

Fouettage:

Ensuite ajouter les noix et battre pendant peu de temps et étaler de manière égale la pâte sur une plaque (60 x 40 cm, avec toile) graissée.

Poids par plaque:

Répartir les poires cuites et enfourner

Poids fruits par plaque:

Température de cuisson:

Temps de cuisson:



Laisser refroidir, napper de KIDDY GEL ABRICOT (voir recette de base), garnir de KIDDY CHOCO, couper en morceaux de 10 x 6 cm pour avoir un rendement de 40 pièces par plaque.

Notre passion, le savoir-faire!

