

Mini Cake Black - Jack avec BLACK SOFT

MASSE DE BASE

BLACK SOFT	1.000 g
HUILE VEGETALE	450 g
oeufs	200 g
eau	200 g
Total MASSE DE BASE	1.850 g

A AJOUTER

myrtilles, congelées	150 g
Total A AJOUTER	150 g

GARNITURE

Fondant avec MAGIC FONDANT	40 g
Total GARNITURE	40 g

Mise en œuvre

Battre tous les ingrédients pour la masse de base à grande vitesse au batteur-mélangeur et ajouter les myrtilles à la fin.

Fouettage:

Déposer les moules sur plaques de cuisson, remplir à l'aide d'une poche avec douille 12mm et enfourner.

Poids des pâtons:

Température cuisson:

Temps de cuisson:

Laisser refroidir et garnir avec fondant de MAGIC FONDANT (voir recette de base).

Attention:



Pour un plus beau résultat, diviser au milieu les cakes avec un grattoir trempé dans l'huile.

Vous pouvez travailler la masse sans problèmes dans une machine à doser et à fourrer.

Notre passion, le savoir-faire!

