

Gâteau aux cerises Ø 26 cm avec LAMBADA,

MASSE DE BASE

LAMBADA	1.500 g
eau	600 g
HUILE VEGETALE	600 g
Total MASSE DE BASE	2.700 g

GARNITURE FRUITS

cerises cuites	350 g
Total GARNITURE FRUITS	350 g

DECORATION

Nappage KIDDY GEL ABRICOT	450 g
Total DECORATION	450 g

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients pour la masse de base au batteur-mélangeur en grande vitesse et répartir la masse dans les moules préparés.

Fouettage:

Poids pâtons:
diamètre 26 cm

Ensuite garnir avec les fruits et cuire les gâteaux.

Décoration fruits:

Température cuisson:

Temps de cuisson:

Après la cuisson, laisser refroidir et napper avec le nappage KIDDY GEL ABRICOT (voir recette de base) abglänzen.



Notre passion, le savoir-faire!

