

# Cake aux pommes, 60 x 40 avec DREAMCAKE

|                |         |
|----------------|---------|
| DREAMCAKE      | 1.500 g |
| eau            | 750 g   |
| HUILE VEGETALE | 600 g   |
| Total          | 2.850 g |

## GARNITURE

|                     |         |
|---------------------|---------|
| pommes cuites       | 1.600 g |
| amandes, aiguillées | 150 g   |
| Total GARNITURE     | 1.750 g |

## DECORATION

|                  |       |
|------------------|-------|
| beurre, liquide  | 150 g |
| sucré            | 100 g |
| Total DECORATION | 250 g |

## Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients pour la masse au batteur-mélangeur en grande vitesse.

Fouettage::

Répartir la masse d'une manière égale sur une plaque de cuisson graissée et enfarinée.

Ensuite étaler les pommes cuites de manière égale sur la masse, garnir aux amandes et enfourner.

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Après la cuisson, enduire avec le beurre liquide et saupoudrer avec le sucre.

Ensuite diviser en morceaux (p.ex. 10 x 6cm pour un rendement de 40 pces / plaque) et couper.



*Notre passion, le savoir-faire !*



info@komplet.com  
www.komplet.com