

Cake Hawaï avec DREAMCAKE

MASSE DE BASE

DREAMCAKE	1.500 g
HUILE VEGETALE	600 g
eau	750 g
Total MASSE DE BASE	2.850 g

GARNITURE FRUITS

ananas, tranches	1.400 g
cerises cuites	200 g
Total GARNITURE FRUITS	1.600 g

COUVERTURE

Nappage KIDDY GEL ABRICOT	500 g
Total COUVERTURE	500 g

Mise en œuvre

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

Fouettage:

Ensuite répartir la masse de manière égale sur une plaque de cuisson (60 x 40cm) graissée et enfarinée.

Poids masse

Garnir avec les tranches d'ananas, mettre une cerise au milieu de chaque tranche et enfourner.

Garniture ananas:

Garniture cerises

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Laisser refroidir et napper le cake avec le nappage KIDDY GEL APRICOTS (voir recette de base, diviser en morceaux p.ex. 10 x 6cm et couper.



Notre passion, le savoir-faire!

