

Cake aux pommes, 500 g avec VALBELLA SOFT

MASSE

VALBELLA SOFT	1.500 g
HUILE VEGETALE	675 g
oeufs	450 g
eau	120 g
cannelle, poudre	15 g
Total MASSE	2.760 g

FRUITS

pommes cuites, en morceaux	1.800 g
Total FRUITS	1.800 g

DECORATION

FLORENTA, granulés aux noisettes, s. Grundrezept	670 g
Total DECORATION	670 g

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients pour la masse pendant 3 min en grande vitesse. Ensuite répartir dans les moules **Komplet Lotus Varioform** (+/- 300 g / pce).

Répartir les morceaux de pommes sur la masse, saupoudrer des granulés Florenta-noisettes et enfourner

Poids pommes : +/- 200 g / moules

Poids granulés : +/- 75 g / moules

T° cuisson : +/- 190°C

Temps cuisson : +/- 40-45 minutes

Suggestion : A la place des pommes en boîte, vous

pouvez utiliser des pommes fraîches.



Notre passion, le savoir-faire !

