

KOMPLET Dreamcake

Sac de 10 kg

Réf. 12503.03

Recette



KOMPLET Dreamcake.....	1 000 g
KOMPLET Huile Végétale.....	400 g
Eau.....	500 g



1. Mélanger tous les ingrédients au batteur-mélangeur avec la feuille, 1 min. à vitesse lente et 3 min. à vitesse rapide. Rajouter éventuellement une garniture pour la personnalisation, en 1ère vitesse, après foisonnement.
2. Mettre en moule. Garnir de fruits si nécessaire.
3. Inciser le cake avec une corne huilée.
4. Cuisson : 40 à 55 min (suivant le poids du cake) à 170 -180°C.

C'est prêt!



Notre savoir-faire au service de votre créativité!

KOMPLET Dreamcake

Pour la préparation d'un cake savoureux et léger à base de yaourt. Personnalisez-le selon vos envies en ajoutant des fruits, des pistaches, des pépites de chocolat, du miel...



Avantages :

- Stable à la congélation (en cru et en produit fini)
- Les œufs sont déjà présents dans le mélange. (Ajout d'huile et d'eau uniquement)
- Ultra moelleux et fraîcheur exceptionnelle
- Supporte les garnitures : fruits, crèmes...

www.kompletbenelux.com



KOMPLET Dreamcake

Zak van 10 kg

Réf. 12503.03

Recept



KOMPLET Dreamcake.....	1 000 g
KOMPLET Plantaardige Olie.....	400 g
Water.....	500 g



1. Alle ingrediënten gedurende 1 min. op lage snelheid en 3 min. op hoge snelheid mengen met de vlieder. Voeg aan het eind, indien gewenst, een garnituur toe.
2. Vul de bakvorm met het beslag. Werk af met fruit.
3. Kerf in, met een met olie ingevette corn.
4. Bakken : 40 tot 55 min. (afhankelijk van het gewicht van de cake) op 170-180°C.

Het is klaar !



Onze know-how ten dienste van uw creativiteit!

KOMPLET Dreamcake

Voor het bereiden van een heerlijke en lichte cake op basis van yoghurt. Personaliseer naar wens door fruit, pistachenoten, chocoladestukjes, of honing toe te voegen...



Voordelen :

- Diepvriesbestendig (zowel ongebakken als afgewerkt product)
- Eieren zijn al aanwezig in de mix. (Enkel toevoeging van olie en water)
- Uiterst zachte en uitzonderlijke versheid
- Kan worden afgewerkt met fruit, room...

www.kompletbenelux.com

