

X-Press Cream Cake



X-Press Cream Cake est une préparation en poudre pour la réalisation de cakes facilement et rapidement.



Les caractéristiques du produit :

- Une préparation pour cake tout-en-un, la matière grasse et les œufs sont incorporés dans la préparation
- Une texture humide et fondante
- Un goût vanillé
- Sans arôme et sans colorant artificiel
- Contient des œufs ponce au sol

Disponible en sac de 15 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois



Les bénéfices pour vous :

- Remise en œuvre à l'eau (seulement 2 pesées)
- Base neutre (vanille) qui permet d'être aromatisée facilement
- Simplicité de réalisation, gain de temps
- Qualité constante et régularité
- Une large diversité d'applications possibles : petits cakes, cake à partager, fonds de tartes, muffins



Les avantages pour les consommateurs :

- La promesse d'un cake à la texture agréable en bouche et au goût vanillé



Déclinez à l'infini vos cakes !

Réalisez votre appareil à cake nature :

APPAREIL À CAKE NATURE

X-press Cream Cake Puratos	1000 g
Eau	550 g
TOTAL	1550 g

Mélanger tous les ingrédients 1 minute à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille.

Customisez vos cakes :

Quantité : 1 Cake par recette - Moule : Cake aluminium standard

Aromatisations

CAKE AU CITRON

Appareil à cake	350 g
Puratos Classic Citron	10 g
TOTAL	364 g

CAKE AU CHOCOLAT

Appareil à cake	310 g
Pretachoco PatisFrance	23 g
Belcolade Mini Gouttes Chocolat Noir 50%	23 g
TOTAL	356 g

CAKE AU PRALINÉ

Appareil à cake	300 g
Praliné Fluide Amande Noisette 50% PatisFrance	60 g
TOTAL	360 g

CAKE AU PRALIREX

Appareil à cake	330 g
Pralirex Noisette / Pistache PatisFrance	33 g
TOTAL	363 g

CAKE AU NUTOLADE

Appareil à cake	300 g
Puratos Carat Nutolade	60 g
TOTAL	360 g

CAKE AUX AMANDES / NOISETTES

Appareil à cake	320 g
Amandes / Noisettes Poudre Brutes PatisFrance	32 g
TOTAL	352 g

MODE D'EMPLOI :

Mélanger ensemble à la maryse homogènement. Peser 350 g par moule à cake graissé de 22 cm et cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.

CAKE MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE

Appareil à cake	170 g
Puratos Classic Vanille	17 g
Appareil à cake	170 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	11 g
TOTAL	368 g

Mélanger chaque appareil à la maryse homogènement. Peser 175 g de chaque appareil par moule à cake graissé de 22 cm. Strier au couteau et cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.

CAKE À LA BANANE

Xpress Cream Cake Puratos	242 g
Eau	90 g
Puratos Topfil Finest Banane 70%	43 g
Puratos Classic Banane	11 g
TOTAL	386 g

Mélanger tous les ingrédients 1 minute à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Peser 350 g par moule à cake graissé de 22 cm et cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.

CAKE AU YAHOURT

X-press Cream Cake Puratos	222 g
Eau	83 g
Yaourt Nature	55 g
TOTAL	360 g

Mélanger tous les ingrédients 1 minute à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne, au batteur avec la feuille. Peser 350 g par moule à cake graissé de 22 cm et cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.



Inclusions

CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Appareil à cake	310 g
Belcolade Mini Gouttes Chocolat Noir 50%	47 g
TOTAL	357 g

Mélanger ensemble à la maryse. Peser 350 g par moule à cake graissé de 22 cm et cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.

CAKE FRUITS CONFITS

MÉLANGE AUX FRUITS CONFITS

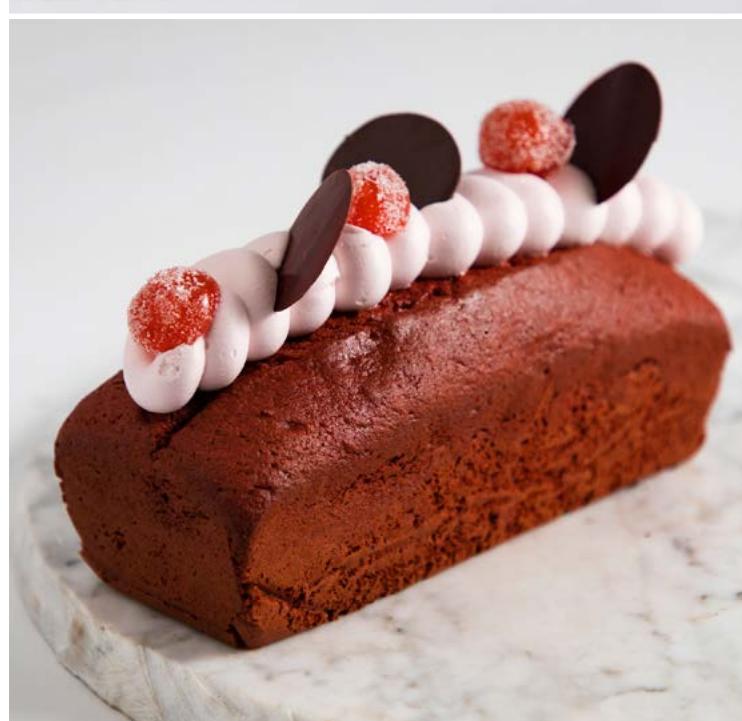
Raisins Secs PatisFrance	50 g
Cubes d'Oranges Confites PatisFrance	30 g
Cubes de Citrons Confites PatisFrance	30 g
Cerises Confites	30 g
Cubes de Melons Confits PatisFrance	30 g
Eau	100 g
Sucre	50 g
Rhum PatisFrance	17 g
TOTAL	337 g

Faire bouillir l'eau, le sucre et les raisins sec. Ajouter le reste des ingrédients et laisser macérer une nuit au réfrigérateur. Egoutter avant utilisation.

CAKE

Appareil à cake	280 g
Mélange fruits confits	84 g
TOTAL	364 g

Faire refroidir l'appareil au réfrigérateur. Mélanger ensemble à la maryse homogènement. Peser 350 g par moule à cake graissé de 22 cm et cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.



Fourrages

Appareil à cake	300 g
Puratos Carat Nutolade	
Fourrages PatisFrance	
(Abricot, Fraise, Framboises Pépins)	50 g

Pocher 150 g d'appareil nature puis 50 g de fourrage et recouvrir des 150 g restant dans un moule graissé. Cuire 40 minutes à 160°C au four ventilé. Refroidir.

Cake Banane Chocolat

Quantité : pour 2 cakes de 22 cm.

Cadre 57 x 37 cm.

APPAREIL À CAKE

Puratos X-press Cream Cake	485 g
Eau	181 g
Puratos Topfil Finest Banane 70%	86 g
Puratos Classic Banane CL	22 g
TOTAL	774 g

Mélanger au batteur avec la feuille tous les ingrédients 1 minute à vitesse lente, puis 3 minutes à vitesse moyenne. Piser 350 g par moule à cake de 22 cm et cuire au four ventilé à 160°C pendant 45 minutes. Refroidir.

ENROBAGE CHOCOLAT

Pralicrac Noir PatisFrance	500 g
Belcolade Origins Uganda 80% Bio Cacao-Trace	200 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	50 g
TOTAL	750 g

Faire fondre le tout à 40°C et utiliser à 35°C.

GANACHE CARAMEL

Puratos Deli Caramel	100 g
Belcolade Origins Uganda 80% Bio Cacao-Trace	15 g
TOTAL	115 g

Faire fondre la couverture et émulsionner avec le Deli Caramel. Mettre en poche et laisser cristalliser au réfrigérateur 1 heure.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Une fois refroidi, passer 30 minutes les cakes au congélateur, puis glacer avec l'enrobage.
- Pocher un trait de ganache sur le dessus du cake dans la longueur.
- Décorer de copeaux de chocolat, de pécans sablés et de bananes séchées.



Ourson les copains d'abord

Quantité : pour 64 oursons • Moule : Ourson Maé • Cadre 57x37 cm

APPAREIL À CAKE

Puratos X-press Cream Cake	500 g
Eau	275 g
TOTAL	775 g

Mélanger tous les ingrédient 1 minute vitesse lente, puis 3 minutes vitesse moyenne, au batteur avec la feuille.

MAINS DES OURSONS

Appareil à cake	100 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	5 g
TOTAL	105 g

Mélanger les deux ingrédients à la maryse.

CORPS DES OURSONS

Appareil à cake	500 g
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	2 g
TOTAL	502 g

Mélanger les deux ingrédients à la maryse. Garnir 12 g par moule.

CORPS DE L'OURSON PÉPITE

Appareil pour le corps des oursons	150 g
Belcolade Mini Gouttes Chocolat Noir	23 g
TOTAL	173 g

Mélanger les deux ingrédients à la maryse. Garnir 12 g par moule.

ENROBAGE NOIR

Pralicrac Noir PatisFrance	250 g
Belcolade Sélection Lait 35% Cacao-Trace	100 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
TOTAL	375 g

Fondre tous les ingrédients à 40°C.

MONTAGE ET FINITIONS :

Ourson Pépites de Chocolat

- Pocher 12 g de préparation Corps de l'Ourson pépite.
- Cuire à 180°C avec une feuille et une plaque posée dessus, pendant 12 minutes.
- Enrobé à moitié les oursons à l'aide de l'enrobage noir à 35°C.

Ourson Nutolade

- Remplir les cavités du moule avec la préparation Mains des Oursons à l'aide d'un cornet.
- Pocher 12 g de préparation Corps des Oursons.
- Cuire à 180°C avec une feuille et une plaque posée dessus, pendant 12 minutes.
- Garnir à l'aide du **Puratos Carat Nutolade** directement à la sortie du four avec une poche en insérant la douille dans l'ourson.

Ourson Abricot

- Remplir les cavités du moule avec la préparation nature (appareil à cake) à l'aide d'un cornet.
- Pocher 12 g de préparation Corps des Oursons.
- Cuire à 180°C avec une feuille et une plaque posée dessus, pendant 12 minutes.
- Garnir à l'aide du **Fourrage Abricot PatisFrance** directement à la sortie du four avec une poche en insérant la douille dans l'ourson.



Cupcake gianduja

Quantité : pour 22 individuels

APPAREIL À CAKE :

Puratos X-Press Cream Cake **1000 g**

Eau **550 g**

TOTAL **1550 g**

Mélanger à la feuille au batteur l'eau et la préparation pour cake pendant 5 minutes. Pesar à 70 g dans un moule silicone rond de 70 mm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 23 minutes.

SIROP CITRON :

Eau **400 g**

Sucre semoule **200 g**

Zestes citron **1 pc**

Starfruit Citron PatisFrance **150 g**

Vanille Gousse PatisFrance **1 pc**

TOTAL **750 g**

Porter tous les ingrédients à ébullition.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Cuire le cake.
- Siroter le cake sur grille avec le sirop citron chaud, laisser égoutter.
- Pocher 10 g de **Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance** dans le centre du cake.
- Pocher une rosace de **Gianduja Lait Cacao-Trace PatisFrance** avec une douille micro-cannelée 18 mm de diamètre.

www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monthléry

BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83

E : patisfrance@puratos.com

